

---

# Pasztet z fasoli

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1201 razy.

20 dag fasoli  
20 dag żółtego sera  
łyżka oleju lub margaryny  
duża cebula  
2 jajka  
łyżka octu (3%)  
sól  
pieprz  
tłuszcz do wysmarowania formy

Fasolę przebrać , umyć , namoczyć na noc. Rano ugotować w tej samej wodzie, w której się moczyła. Cebulę drobno posiekać i krótko przesmażyć w oleju, dodać do fasoli i razem przepuścić przez maszynkę lub przetrzeć przez sito. Do masy fasolowej dodać żółtka, sól, ocet, pieprz i białka ubite na sztywną pianę. Wymieszać , przełożyć do wysmarowanej tłuszczem formy, posypać tartym serem i zapiec w piekarniku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD