
Pasztet z cukini

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2314 razy.

10 porcji. Czas przygotow. 2 godz. 10 min.

1,8 kg cukini,

350 g szpinaku,

200 g cebuli,

4 jaja,

180 g tartej bulki,

3 łyżki oliwy,

25 g masła,

1 ząbek czosnku,

100 g zmielonych orzechów archaidowych,

1 łyżka zmielonych płatków owsianych,

200 ml mleka,

1 łyżeczka pokrojonej świeżej mięty,

1/2 łyżeczki zmielonego imbiru,

sol, pieprz,

masło do smarowania formy,

świeża mięta do przybrania.

1. Oplukana cukinie pokroić w plasterki grubości 5 mm. Cebule obrać, pokroić.

Czosnek drobno posiekać. Szpinak oplukać, usunąć ogonki. Tarta bulka zalać ciepłym mlekiem.

2. Cukinie i cebule podsmażyć na oliwie. Gdy będą miękkie zdjąć z ognia, dodać jaja, zioła, orzechy, płatki, odcisniętą bulkę i przyprawy. Wymieszać.

3. Szpinak podsmażyć na masle. Posiekać, dodać czosnek, sol. Wymieszać.

4. W formie pasztetowej posmarowanej masłem ułożyć połowę masy z cukini, na nią położyć warstwę szpinaku i resztę cukini. Formę nakryć folią aluminiową, włożyć do większego naczynia z gorącą wodą, wstawić do piekarnika. Piec 1,5 godz w temp. 180°C.

5. Upieczony pasztet ostudzić, wstawić do lodówki na kilkanaście godzin. Podawać z sosem orzechowym lub migdałowym. Pasztet można również podać na gorąco

z ryżem, kuskusem lub kaszą gryczaną.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 41 "Kuchnia wegetariańska", strona 10.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)