



Tekst i zdjęcie: **Abdul** - Szef Kuchni (1320)

Pasztet wielowarzywny

Polecam spróbować na ciepło.

Składniki:

- marchew, 15 dag
- pietruszka, 15 dag
- por, 15 dag
- seler, 15 dag
- cebula, 1 szt.
- przecier pomidorowy, 2 łyżk.
- mąka ziemniaczana, 1 łyżk.
- woda, 2 łyżk.
- olej, 4 łyżk.
- pieprz, 2 g
- sól spożywcza, 2 g
- papryka ostra, 2 g
- majeranek, 2 g
- bazylia, 2 g
- tymianek, 2 g
- liście laurowe, 2 g

Sposób przygotowania:

Warzywa zetrzeć na tarce, pokroić cebulę i por ,dodać przyprawy i udusić najlepiej we własnym soku (jeśli macie odpowiednie naczynia do gotowania bez wody),jeśli nie trzeba dodać 3/4 szklanki wrzątku. Następnie dodać przecier i mąkę ziemniaczaną rozpuszczoną w 2 łyżkach zimnej wody .Przyprawić do smaku i upiec. Można podawać też na ciepło,lub bez pieczenia jako pastę do pieczywa.

