



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

Pasztet sojowy

Polecam podawać w foremkach.

Składniki:

- olej, 1 łyżk.
- majeranek, 2 g
- kurkuma, 2 g
- jałowiec, 2 g
- kminek, 2 g
- papryka ostra, 2 g
- papryka słodka, 2 g
- pieprz ziółowy, 2 g
- sól spożywcza, 2 g
- czosnek, 5 szt.
- jajka, 2 szt.
- bułka tarta , 40 dag
- kasza jaglana , 0.75 szkl.
- ciemny ryż, 0.75 szkl.
- por, 1 szt.
- pietruszka , 1 szt.
- marchew, 3 szt.
- seler, 1 szt.
- cebula, 60 dag
- pieczarka miejska, 0.5 kg
- ziarno soi, 1 kg

Sposób przygotowania:

Namoczoną soję gotować 1 godz. Kaszę jaglaną i ryż namoczyć i ugotować, cebulę, pieczarki ,poddusić na oleju , pozostałe warzywa ugotować w mundurkach na parze, Zdjąć skórki. Wszystko zmielić w maszynce do mielenia mięsa z drobnym sitem, dodać ryż z kaszą, jajka, tartą bułkę i przyprawić do smaku. Nakładać do podłużnych foremek wysmarowanych olejem i wysypanych bułką tartą. Piec ok. 1 godz. w mocno nagrzanym piekarniku.

