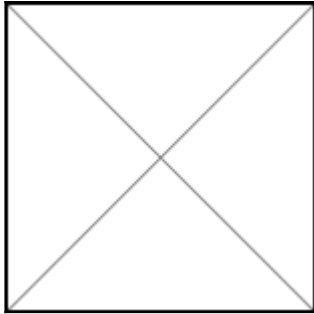




Tekst i zdjęcie: **Abdul** - Szef Kuchni (1320)

Pasztet z selera

Dla wielbicieli selera.

Składniki:

- seler, 2 szt.
- cebula, 2 szt.
- jajka, 2 szt.
- granulát sojowy, 1 szkl.
- bułka tarta , 1 szkl.
- olej, 0.5 szkl.
- sól spożywcza, 2 g
- pieprz, 2 g
- gałka muskatołowa, 2 g
- kurkuma, 2 g

Sposób przygotowania:

Cebulę posiekać i dusić na oleju, dodać starte na tarce selery, dalej dusić, wsypać szklanki granulatu sojowego i bułki tartej, przykryć aż granulát zmięknie przy wyłączonym ogniu, dodać przyprawy jak do pasztetu (sól , pieprz, gałka muskatołowa, kurkuma), ubić białka i wymieszać , upiec w piekarniku. Jest to bardzo smaczny pasztet.

