



Tekst i zdjęcie: **czygrysek** - SzeF Kuchni (1280)

## **Pasztet z cukinii**

Pasztet z cukinii

### **Składniki:**

- cukinia, 3 szkl.
- jajka, 3 szt.
- bułka tarta , 1 szkl.
- olej słonecznikowy, 1 szkl.
- cebula, 3 szt.
- ser żółty, 20 dag
- natka pietruszki, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- mielona papryka, 1 szczypta
- wegeta, 1 szczypta

### **Sposób przygotowania:**

Cukinię obrać i zetrzeć na tarce na grubych oczkach. Odmierzyć 3 szklanki takiej startej cukinii. Żółtka jajek oddzielić od białek. Z białek ubić sztywną pianę. Cebule zetrzeć na tarce na drobnych oczkach. Ser żółty zetrzeć na tarce na grubych oczkach. Natkę pietruszki-posiekać. Wszystkie składniki (oprócz piany z białek) razem wymieszać. Dodać białka i delikatnie wyrobić. Wyłożyć do foremki i piec w piekarniku przez 1 godzinę.

