



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

Pasztet z cukinii

Pasztet z cukinii

Składniki:

- cukinia, 3 szkl.
- żółtka, 3 szt.
- białka, 3 szt.
- bułka tarta , 1.5 szkl.
- olej słonecznikowy, 1 szkl.
- cebula, 3 szt.
- ser żółty, 20 dag
- natka pietruszki, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- wegeta, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Cukinię obrać i zetrzeć na tarce na dużych oczkach. Zetrzeć 3 szklanki. Białka ubić na sztywną pianę. Wszystkie składniki razem wymieszać. Dobrze wyrobić. Na końcu dodać pianę z białek. Zapiec około 1 godz.

