



Pasztet z dyni z białą fasolą

przepisy.pl



 30 minut  1 osoba  Łatwe

Składniki:

- dynia - 1 kilogram
- duża biała fasola - 100 gramów
- kłącza świeżego imbiru - 10 gramów
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 3 łyżki
- curry madras - 1 łyżka
- pasta z chili np. harissa - 1 łyżka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka
- przyprawa pięć smaków - 1 łyżeczka
- kasza kukurydziana - 0.5 szklanek
- cebula - 1 sztuka
- główka czosnku - 1 sztuka
- jajka - 5 sztuk
- pestki dyni - 50 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Fasolę namocz dzień wcześniej w zimnej wodzie. Na drugi dzień wypłucz fasolę i ugotuj ją do miękkości. Ugotowaną fasolę zmiel a następnie przetrzyj przez sito.
2. Dynię przekrój na cztery części zawiń w folię aluminiową, to samo zrób z cebulą i czosnkiem. Następnie wstaw do piekarnika nagrzanego do 190°C na około 15 minut. Po tym czasie dynię, cebulę i czosnek obierz. Warzywa nie muszą być zupełnie upieczone.
3. Wszystko razem włóż do kielicha miksera, dodaj majonez. Rozdrobnij najdrobniej jak możesz. Powstałą pastę również przetrzyj przez sito, połącz z fasolą.
4. Farsz z warzyw dopraw do smaku przyprawą curry, pastą chili, delikatem, przyprawą pięciu smaków, oraz startym na miazgę imbirem. Dodaj jajka, kaszę kukurydzianą, pestki dyni.
5. Doprawiony farsz umieść w podłużnej foremce do ciasta, wyłożonej wcześniej pergaminem. Foremkę dodatkowo owiń folią aluminiową, ustaw na blaszce do pieczenia wypełnionej wodą. Całość wstaw do nagrzanego do 200°C piekarnika na około 60 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl