



Pasztet z selera

przepisy.pl



 90 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- seler - 1 kilogram
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 2 sztuki
- jajka - 4 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- kostka margaryny - 1 sztuka
- bułka tarta - 1.5 szklanek
- kasza manna - 0.5 szklanek
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżka
- woda - 1 szklanka

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

Sposób przygotowania:

1. Selery zetrzyj na tarce o grubych oczkach, czosnek przepuść przez prasę, cebule bardzo drobno posiekaj.
2. Do 1 szklanki zagotowanej wody włącz margarynę, Bulion na włoszczyźnie Knorr, selera, czosnek oraz cebulę. Gotuj na wolnym ogniu około godzinę.
3. Do zimnych warzyw dodaj jajka, kaszę mannę i bułkę tartą. Dopraw ostrą mieloną papryką. Wymieszaj.
4. Wlej do formy wyłożonej papierem do pieczenia, piecz około 80 minut w temperaturze 180 stopni.

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