



przepisy.pl

# Pieczony pasztet sojowy

 90 minut  8 osób  Średnie

## Składniki:

- soja - 2 szklanki
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki
- suszone grzyby - 30 gramów
- czosnek ząbki - 3 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- bułka tarta - 4 łyżki
- mąka ziemniaczana - 4 łyżki
- majeranek - 1 łyżka
- pieprz do smaku
- papryka słodka
- olej słonecznikowy - 2 łyżki

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

## Sposób przygotowania:

1. Soję namocz w letniej wodzie najlepiej dzień przed sporządzeniem potrawy. Namoczoną soję ugotuj na miękko z dodatkiem Kostki Rosołu z kury Knorr.
2. Grzyby ugotuj do miękkości. Przystudzoną soję zmiel dwukrotnie w maszynce do mielenia wraz z grzybami, cebulą i czosnkiem.
3. Soję mieszaj z bułką tartą, mąką ziemniaczaną, olejem i pozostałymi przyprawami.
4. Przełóż do formy wyłożonej pergaminem. Piecz 30 minut w 180 stopniach.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)