Pasztet z fasoli

data aktualizacji: 2019.03.15 autor: Redakcja

Składniki:

(na foremkę o wymiarach około 20 x 10 cm)

- 2 szklanki drobnej białej fasoli, namoczonej przez noc w zimnej wodzie
- 1 czerwona i 1 biała cebula pokrojona w piórka
- 1 jabłko pokrojone w kostkę bez skóry
- 6 łyżek zmielonych płatków owsianych
- 100 g drobno siekane bakalie (suszona śliwka, morela, pistacje)
- przyprawy: majeranek tymianek cząber – do smaku
- gałka muszkatołowa tarta – do smaku
- 3 ząbki czosnku niedźwiedziego
- musztarda dijone
- olej lniany
- sól pieprz do smaku

Przygotowanie:

Namoczoną fasolę odcedzić, opłukać i ugotować do miękkości. W międzyczasie na patelni, na minimalnym ogniu, zeszklić cebulę, bakalie oraz jabłka.
Ugotować fasolę. Opłukać, przestudzić i połączyć z podduszonymi cebulami, jabłkami bakaliami oraz resztą składników (przyprawy, musztarda). Przepuścić przez maszynkę do mielenia lub zmiksować ręcznym blenderem. Doprawić solą i pieprzem do smaku.

Piekarnik rozgrzać do 180 st. C. Foremkę wysmarować olejem, przełożyć masę fasolową i piec przez około 40 min. W połowie pieczenia można przykryć wierzch pasztetu folią aluminiową – dzięki temu nie będzie zbyt spieczony i nie będzie się kruszył. Wyjąć na blat, zostawić do całkowitego wystudzenia i dopiero wtedy wyjąć z formy i kroić. Pyszny z dobrą musztardą, chrzanem, ćwikłą albo sosem tatarskim.

Przepis szefa kuchni Restauracji Nowy Świat w Żyrardowie.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31322-pasztet-z-fasoli