

Pasztet z selera

data aktualizacji: 2019.10.02 autor: Redakcja



Składniki:

- 1 kg selera
- 6 jajek
- 1 szklanka bułki tartej (razowej)
- 2 średnie cebule
- 4 ząbki czosnku (przetarte przez prasę)
- kostka masła
- 1 szklanka wody
- gałka muskatołowa
- sól, pieprz, inne przyprawy wg upodobań

Przygotowanie:

Seler i cebulę zetrzeć na tarce o grubych oczkach, dodać masło i wodę. Dusić około 1 godziny. Gdy ostygnie dodać jaja, sól, pieprz, czosnek, bułkę tartą. Wymieszać i wyłożyć do wysmarowanej masłem formy. Piec 1,5 godziny w temperaturze 180°C.

Przepisem podzielił się Zbigniew Wieczorek, członek skierniewickiego stowarzyszenia diabetyków.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33415-pasztet-z-selera>