

Pasztet z selera

Składniki

1 kg surowego selera,
1 duża starta marchewka
1 cebula
1 szklanka dobrego wywaru warzywnego z poprzedniego dnia - (jeśli nie ma to może być bulionowa kostka warzywna)
pół kostki masła
4 jajka
kasza jęczmienna 3/4 szklanki
2 łyżki bułki tartej
przyprawy

Warzywa zetrzeć na tarce o grubych oczkach wrzucić do dużego garnka na rozgrzane masło (pół kostki). Przesmażyć, dodać wywar i gotować na wolnym ogniu ok 20 min. Dodać kasze jęczmienną i dusić na wolnym ogniu jeszcze ok 20 min. Trzeba kilka razy zamieszać, żeby kasza się nie przysadziła. Potem lekko ostudzić i doprawić.

W najprostszej wersji wystarczy dosmaczyć solą i pieprzem.

W naszym wariantcie dodaliśmy:

sól,
pieprz,
odrobina chili,
sos sojowy,
kurkuma,
curry,
pieprz ziołowy,
odrobina cukru i rodzyнки.

Na koniec dodać 4 jajka - wymieszać. Keksówkę posmarować tłuszczem, obsypać bułką tartą. Wylać pasztet i piec 40/45 min w 180 stopni. Wierzch można posypać sezamem na 10 min przed końcem pieczenia.

Ale każdy doprawia tak, jak mu w duszy gra...

W naszej wersji pomieszały się wspaniałe różne nuty smakowe - ostrości, słodkości, swojskości... Co tu dużo gadać - palce lizać :))