



Wege pasztet wielkanocny

Składniki:

Puszka czerwonej fasoli

Puszka białej fasoli

Puszka groszku

3 jajka

1 duża cebula

1 łyżeczka soli

Pół łyżeczki pieprzu

¼ łyżeczki przyprawy do mielonego mięsa

¼ papryki wędzonej

¼ mielonego imbiru

¼ mielonego kminku

Sposób przygotowania:

Fasolkę i groszek odcedzamy. Cebulę kroimy w kostkę i smażymy na złocisty kolor.

Wszystko mielimy lub blendujemy na gładką masę, doprawiamy. Masę przelewamy do keksówki wcześniej wyłożonym papierem. Pieczemy przez 1 godzinę w 190C. Upieczony pasztet zostawiamy w piekarniku do czasu aż wystygnie.