

Lekki pasztecik

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Lekki pasztecik

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 10 jajek ugotowanych na twardo • 25-30 dag pieczarek • duża cebula -
- 4 łyżki groszku konserwowego z puszki • 4 łyżki żółtego startego sera (niekoniecznie)
-
- pęczek posiekanego szczypiorku • 2 jajka surowe -
- 3/4 szklanki bułki tartej • 4 łyżki gęstej śmietany • 1-2 łyżki majonezu -
- sól, pieprz • kilka łyżek oleju do smażenia • tłuszcz i bułka tarta do foremki keksówki -

Etapy przyrządzania:

1. Jajka ugotowane na twardo obieramy i ścieramy na dużych oczkach tarki. 2. Pieczarki i cebulę obieramy, pieczarki ścieramy na dużych oczkach tarki, cebulę kroimy w kosteczkę. W rondlu rozgrzewamy tłuszcz, wrzucamy cebulę i pieczarki, smażymy około 10 minut. Zdejmujemy rondel z palnika, dodajemy starte jajka, starty żółty ser (niekonieczne), groszek z puszki, posiekany szczypiorek, bułkę tartą, majonez, śmietanę i wbijamy jajka. Mieszmamy dokładnie, doprawiamy do smaku solą i pieprzem. 3. Formę keksówę (mniejszą lub większą - najwyżej będzie różnica w wysokości pasztetu) smarujemy tłuszczem, wysypujemy tartą bułką. Wykładamy masę i pieczemy około godzinki w piekarniku nagrzanym do temperatury 200 stopni.

