

Pasztet grzybowy w sosie

Składniki

- 2 woreczki kaszy
- 3 garście suszonych grzybów
- 0,5 kg mięsa mielonego
- 2 jajka 1 cebula
- 3 ząbki czosnku
- Vegeta, pieprz, majeranek do smaku

Przygotowanie

Grzyby namoczyć, wypłukać, ugotować i zmielić. Dodać ugotowaną kaszę i pozostałe składniki wymieszać. Włożyć do foremki wysmarowanej tłuszczem i piec w temperaturze 180 stopni około 1 godzinę

Przygotowanie sosu

Garść grzybów namoczyć, wypłukać i ugotować z cebulką do miękkości grzybów, następnie zaklepać mąką, dodać przyprawy kostkę rosołową, wegetę sól i pieprz do smaku

Pasztet po upieczeniu wyjąć z formy, położyć sałacie i polać sosem