



Strona główna &gt; Przepisy &gt; Lista przepisów &gt; Pasztet jaglany z gruszkami



## Pasztet jaglany z gruszkami

★★★★★ (17)

🕒 15 minut +

🍴 6 osób

👨‍🍳 łatwy

## Wartości odżywcze

267 kcal / 1 porcję (97 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

🔥 Kaloryczność 275.65 kcal 13.78%	🥩 Białko 9.09 g 18.18%	🍞 Węglowod. 36.67 g 13.58%	🌿 Tłuszcze 13.15 g 18.79%	🌾 Błonnik 6.48 g 25.92%	<b>GDA</b> <b>13.78%</b>
---	------------------------------	----------------------------------	---------------------------------	-------------------------------	-----------------------------

## 👨‍🍳 Składniki

- Gruszka - 200g
- Fasola biała, nasiona suche - 180g
- Kasza jaglana sucha - 90g
- Olej rzepakowy uniwersalny - 70g (7 łyżek stołowych)
- Sos sojowy - 20g (4 łyżeczki)
- Tymianek suszony - 4g (2 łyżeczki)
- Rozmaryn suszony - 1.5g (½ łyżeczki)
- Kolendra świeża - 7.5g (½ pęczka)
- Majeranek otarty, suszony - 3g (łyżeczka)
- Sól biała - 1g (2 szczypty)
- Pieprz czarny - 5g (5 szczypt)

## 👨‍🍳 Sposób przyrządzenia

**KROK 1:** Piekarnik rozgrzej do 200 st. C. Gruszki obierz, pozbądź się gniazd nasiennych, a następnie ułóż na papierze do pieczenia i piecz przez 10 - 12 minut do czasu, aż gruszki zmiękną i zaczną się rozpadać.

**KROK 2:** W międzyczasie wszystkie składniki włóż do dużej miski i przy pomocy ręcznego blendera zblenduj na gęstą, gładką masę. Kiedy gruszki będą miękkie, dodaj do masy i ponownie zblenduj, na koniec dopraw do smaku solą oraz pieprzem.

**KROK 3:** Foremkę do pieczenia wyłóż papierem, przełóż do środka masę pasztetową. Pasztet wyrównaj, na szczycie ułóż kawałki świeżych gruszek i piecz przez 35 - 45 minut do momentu, aż pasztet będzie miał złoty wierzch. Po upływie tego czasu, pasztet wyjmij z piekarnika i ostudź przez przynajmniej 3 godziny.

Smacznego!

