

Pasztet z soczewicy z żurawiną

Składniki:

- 2 szklanki ugotowanej brązowej lub zielonej soczewicy / około 200 g suchej soczewicy
- 1 szklanka ugotowanej kaszy jaglanej / około 100 g suchej kaszy
- 100 ml oleju z pestek winogron
- 2 cebule
- 4 łyżki suszonej żurawiny
- 2 - 3 łyżki sosu sojowego
- 2 liście laurowe
- 2 ziarna ziela angielskiego
- 2 goździki
- 3/4 łyżeczki majeranku
- 1/2 łyżeczki cząbrku
- 1/4 łyżeczki lubczyku
- szczypta gałki muszkatołowej
- sól i czarny pieprz
- kilka łyżek oliwy z oliwek do smażenia

Przygotowanie:

1. Cebulę pokroić w kostkę, na patelni rozgrzać oliwę i dodać cebulę razem z liściem laurowym ziele angielskim oraz goździkami. Smażyć na niedużym ogniu do czasu, aż cebula się zeszkli, wtedy wyjąć przyprawy i wyrzucić.

2. Cebulę dodać do ugotowanej soczewicy razem z kaszą jaglaną, olejem, sosem sojowym, szczyptą soli i resztą przypraw. Zmiksować przy pomocy ręcznego blendera na gładką masę, spróbować i doprawić do smaku większą ilością soli, jeśli jest taka potrzeba. Dodać żurawinę i wmieszać ją łyżką w masę.

3. Piekarnik rozgrzać do 180 stopni. Masę przełożyć do foremki, wyłożonej papierem do pieczenia, wyrównać i piec przez 40 - 45 minut. Następnie wystudzić przez całą noc w foremce, rano wyjąć pasztet z formy i podawać.

Czas przygotowania: około 2,5 godziny

