

Pasztet z soczewicy i pieczarek

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 min

Liczba porcji: 8-10

Czas gotowania: 30 min

Czas pieczenia: 50 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
 - tarcza
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: marchew, ziemniaki i seler obrać, pokroić na mniejsze kawałki. Cebulę i czosnek obrać, cebule przekroić na mniejsze części. Pieczarki umyć.

Krok 2 - W dzbanku umieścić trzpień do tarczy i tarczę do krojenia w plastry. Zamknąć pokrywę tarczy i posiekać pieczarki wkładając je do otworu pokrywy. W razie konieczności użyć popychacza. – czas 20sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, usunąć tarczę i trzpień. Przesypać pieczarki do innego naczynia. W dzbanku umieścić mieszadło, włożyć pieczarki, wlać 4 łyżki oleju do smażenia. Zamknąć pokrywę dzbanka, otworzyć zaślepkę i poddusić pieczarki – temperatura 120°C, czas 7 minut, prędkość 1.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę dzbanka, usunąć mieszadło, za pomocą łopatkę przełożyć pieczarki do innego naczynia. Odlać nadmiar sosu. Naczynie umyć i osuszyć.

Krok 5 - W naczyniu założyć nóż, włożyć cebulę i czosnek. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Posiekać – czas 5 sekund, prędkość 5.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę, wlać 3 łyżki oleju. Zamknąć pokrywę i otworzyć zaślepkę. Poddusić cebulę – temperatura 120°C, czas 4 minuty, prędkość 1.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę, do cebuli dodać marchew, ziemniaki i seler, zamknąć pokrywę, posiekać – czas 10 sekund, prędkość 5.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę, do warzyw wlać 300 ml wody, wsypać soczewicę. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, gotować – temperatura 100°C, czas 30 minut, prędkość 1.

Krok 9 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkki przełożyć soczewicę z warzywami do innego naczynia, ostudzić. (Masę można pozostawić do wystygnięcia w naczyniu miksującym).

Krok 10 - Do dzbanka włożyć nóż. Włożyć warzywa z soczewicą, dodać jajka, białka, masło i przyprawy. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, zmiksować – czas 25 sekund, prędkość 10.

Krok 11 - Otworzyć pokrywę, spróbować, ewentualnie dodać więcej przypraw. Do masy dodać pieczarki, zamknąć pokrywę, wymieszać – czas 30 sekund, prędkość 3, obroty wsteczne.

Krok 12 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkki przełożyć masę do niedużej, prostokątnej formy do pieczenia wyłożonej papierem (keksówki). Wyrównać powierzchnię masy. Włożyć do piekarnika nagrzanego do 180°C, piec ok 50 min. Po upieczeniu wystudzić.