

## **PASZTET Z FASOLI I KASZY**

### **SKŁADNIKI:**

- 2 szkl. fasoli namoczonej
- ½ szkl. kaszy gryczanej
- ½ szkl. pęczakowatej kaszy
- 1 szkl. płatków owsianych
- 4 cebule
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- kawałek selera
- 3 ząbki czosnku
- 3 jaja
- ½ szkl. oleju
- 5 dag drożdży
- 1 pęczek natki pietruszki
- Sól, pieprz

### **OPIS PRZYGOTOWANIA**

Kasze gryczana i pęczak ugotować na sypko. Ugotować fasolę. Cebule posiekać. Warzywa zetrzeć na tarce o grubych oczkach i poddusić na oleju, dodać zmiążdżony czosnek. Na koniec smażenia dodać drożdże i podgrzewać aż się rozpuszczą. Kaszę i fasolę trzeba zemleć, dodać warzywa, płatki owsiane, jaja, natkę. Doprawić do smaku. Wymieszać. Wyłożyć do natłuszczonych foremek. Piec przez godzinę w 180°C.