

Pasztet z cukinii – Składniki:

- 1 średnia zielona cukinia* – ok. 400 g
- 1 średnia żółta cukinia* – ok. 400 g
- 2 średnie marchewki – ok. 280 g
- 2 średnie cebule – ok. 250 g
- 3 duże ząbki czosnku – ok. 20 g
- 6 łyżek oleju (ok. 90 ml)
- 4 jajka rozmiar M
- 4 czubate łyżki bułki tartej
- 1/2 szklanki kaszy manny – ok. 100 g
- 6 czubatych łyżek posiekanego koperku (można częściowo zamienić na natkę pietruszki, ale mi osobiście z koperkiem smakuje najlepiej)
- 1 łyżeczka przyprawy curry
- pół łyżeczki papryki słodkiej mielonej
- sól do smaku (minimum 1 płaska łyżeczka)
- pieprz czarny świeżo mielony do smaku

Przepis na pasztet z cukinii:

1. Cukinię pozostawić w skórce (o ile jest młoda i ma miękką skórę; starszą przerośniętą cukinię z twardą skórą lepiej obrać), odciąć dwa końce. Zetrzeć cukinię na tarce o dużych oczkach, dodać sól do smaku (u mnie 1 płaska łyżeczka) i odstawić na 15-20 minut. Po tym czasie bardzo mocno (ale to bardzo bardzo!) odcisnąć cukinię z nadmiaru wody.
2. Marchewkę obrać i zetrzeć na tarce o małych oczkach.
3. Cebulę i czosnek obrać z łupinek. Cebulę następnie pokroić w małą kostkę, a czosnek drobno posiekać lub przecisnąć przez praskę.
4. Na patelni rozgrzać 2 łyżki oleju, wrzucić cebulę, delikatnie posolić i smażyć na małym ogniu aż cebula się lekko zeszkli (ale nie zarumieni). Następnie dorzucić czosnek, przemieszać i smażyć jeszcze przez 30 sekund. Zestawić patelnię z ognia i pozostawić do ostudzenia.
5. Do miski lub pudełka wrzucić startą i odcisniętą cukinię. Dodać startą marchewkę, podsmażoną cebulę z czosnkiem, jajka, olej, kaszę manną oraz bułkę tartą, dokładnie wymieszać. Dodać posiekany drobno koperk, paprykę słodką mieloną, przyprawę curry oraz sól i świeżo mielony czarny pieprz do smaku. Na koniec dodać posiekany koperk (można dać mniej lub więcej – wedle upodobań smakowych; ja daję 6 czubatych łyżek siekanego koperku) i wymieszać.
6. Foremkę (keksówkę) o wymiarach 11 cm x 30 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Wylać masę na pasztet.
7. Piekarnik rozgrzać do 180 st. C. Wstawić foremkę do piekarnika na środkowy poziom (funkcja piekarnika góra-dół, bez termoobiegu) i piec **pasztet z cukinii i marchewki** przez około 1 godzinę i 15 minut (lub kilka minut dłużej), do czasu aż pasztet odpowiednio stężeje.
8. Po upieczeniu wyciągnąć formę z piekarnika i pozostawić pasztet do lekkiego ostudzenia. Następnie wyciągnąć z foremki i delikatnie ściągnąć papier z boków pasztetu i odstawić go do całkowitego ostudzenia i dopiero wtedy kroić. Ciepły pasztet nie nadaje się do krojenia, bo może się rozpadać.