

Zeleninová paštika tří chutí

Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 1h 10min , Čas vaření: 1h 30min

Celkový čas: 2h 40min , Porce: 1

2494 kalorií , **74 g** cukrů , **129 g** tuků , **93 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/zeleninova-pastika-tri-chuti>

Příprava

Uvaříme zvlášť očištěný pórek, řepu a mrkev. Cibuli jemně nakrájíme, osmažíme na oleji dozlatova, přidáme jemně posekaný česnek a osmažíme. Vejce promícháme s moukou, smetanou, rozpuštěným máslem, parmazánem a cibulí s česnekem. Hmotu rozdělíme na tři části. Do první přidáme rozmixovanou červenou řepu, dochutíme solí a pepřem. Do druhé přidáme rozmixovaný pórek, dochutíme solí, pepřem a muškátovým oříškem. Do třetí části přidáme rozmixovanou mrkev, dochutíme citrónovou kůrou, solí, pepřem a zázvorem. Formu vymažeme máslem a ve vrstvách položíme na sebe hmoty s řepou, pórkem a mrkví. Přikryjeme papírem na pečení a pečeme 90 minut ve vodní lázni při teplotě 180 °C. Upečenou paštiku vychladíme a uložíme na několik hodin do chladničky.

Ingredience

- 600 g červené řepy
- 600 g pórků
- 600 g mrkve
- 1 cibule
- 2 lžíce oleje
- 2 stroužky česneku
- 250 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- 6 vajec
- 6 lžic polohrubé mouky
- 50 g parmazánu
- 3 lžíce másla
- 1 lžička citrónové kůry
- muškátový ořech
- máslo na vymazání formy
- pepř
- sůl
- zázvor

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Něco extra, Labužník, Pomazánka