

Sałatka fasolowa z pasztetem z gęsi

Przepis dodany przez użytkownika made_in_china



mniammmm.... i tyle wystarczy

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- młoda zielona fasolka szparagowa - 500 g
- woda - 1/4 l
- cząber - 4 gałązki
- szalotka - 1 szt.
- ocet z sherry - 3 łyżka(i)
- musztarda - 1/2 łyżeczka(i)
- olej z orzechów włoskich - 4 łyżka(i)
- orzechy włoskie - 50 g
- pasztet z gęsi - 150 g
- sól, pieprz i cukier - do smaku

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Fasolkę oczyścić i umyć. zagotuj wodę z 2 gałązkami cząbrzu i solą. Włóż do niej fasolkę i gotuj przez 15 minut. Następnie wyjmij fasolę z wody i dobrze ostudź.
- 2.** Resztę cząbrzu drobno posiekaj, szalotkę obierz i również posiekaj. Wymieszaj z octem, solą, pieprzem, cukrem i musztardą. Ubij z olejem orzechowym.
- 3.** Do sosu włóż fasolkę i orzechy, delikatnie wymieszaj. Odstaw na co najmniej 2 godziny.
- 4.** Po tym czasie pokroić pasztet w paseczki i ułożyć razem z fasolką w misce. Proponuję podawać ze świeżym, białym pieczywem i solonym masłem.