

# Lekki pasztecik

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

## Lekki pasztecik

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- 10 jajek ugotowanych na twardo &#8226; 25-30 dag pieczarek &#8226; duża cebula -
- 4 łyżki groszku konserwowego z puszki &#8226; 4 łyżki żółtego startego sera (niekoniecznie) -
- pęczek posiekanego szczypiorku &#8226; 2 jajka surowe -
- 3/4 szklanki bułki tartej &#8226; 4 łyżki gęstej śmietany &#8226; 1-2 łyżki majonezu -
- sól, pieprz &#8226; kilka łyżek oleju do smażenia &#8226; tłuszcz i bułka tarta do foremki keksówki -

### Etapy przyrządzania:

1. Jajka ugotowane na twardo obieramy i ścieramy na dużych oczkach tarki. 2. Pieczarki i cebulę obieramy, pieczarki ścieramy na dużych oczkach tarki, cebulę kroimy w kosteczkę. W rondlu rozgrzewamy tłuszcz, wrzucamy cebulę i pieczarki, smażymy około 10 minut. Zdejmujemy rondel z palnika, dodajemy starte jajka, starty żółty ser (niekonieczne), groszek z puszki, posiekany szczypiorek, bułkę tartą, majonez, śmietanę i wbijamy jajka. Mieszaamy dokładnie, doprawiamy do smaku solą i pieprzem. 3. Formę keksówę (mniejszą lub większą - najwyżej będzie różnica w wysokości pasztetu) smarujemy tłuszczem, wysypujemy tartą bułką. Wykładamy masę i pieczemy około godzinki w piekarniku nagrzanym do temperatury 200 stopni.

