

Paszтет z cukinii i cieciorки	
Składniki (na 10 porcji)	Sposób przygotowania
• 200 g cukinii • 1/4 cebuli • 1 ząbek czosnku • 5 g oleju • 60 g cieciorки z puszki • 1 jajko • przyprawy: sól, pieprz, kurkuma, kolendra, kumin	Cukinię zetrzeć, odstawić, aby puściła sok, i odcisnąć z jego nadmiaru. Cebulę i czosnek drobno pokroić i podsmażyć na oleju. Cieciorkę odcedzić, zmiksować i połączyć z pozostałymi składnikami, przyprawami i żółtkiem. Białko ubić i dodać do masy. Piec w temperaturze 180°C przez ok. 60 minut

**Aby czytać dalej, potrzebujesz pełnego dostępu.
Przeglądaj wszystkie materiały w ramach abonamentu lub prenumeraty.**

Korzyści:

- nielimitowany dostęp do treści,
- aktualizacje materiałów w niezbędnikach, nawet do 2 razy w tygodniu,
- e-czasopisma w nowej, wygodnej formie,
- dodatkowe materiały i wzory dokumentów do pobrania,
- dostęp do porad cenionych ekspertów i praktyków,
- zniżki na kolejne produkty, szkolenia i webinary

i znacznie więcej...

**Zamów na: www.oficynamm.pl
lub skontaktuj się z nami: 800 702 902, bok@oficynamm.pl**