



## Sposób przygotowania

Ugotowane na twardo jajka zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Cebulę obrać, drobno posiekać i podsmażyć na oleju, a następnie ostudzić. Jajka przełożyć do miski, ser Edamski zetrzeć na tarce, paprykę drobno pokroić lub włożyć do rozdrabniacza, wbić surowe jajo, dodać cebulę, kaszę manną i wymieszać. Masę doprawić kurkumą, solą i pieprzem - wymieszać. Keksówkę wyłożyć pergaminem, przełożyć pasztet i piec 45 minut w tem, 180 stopni C. Smacznego.

## Kolorowy pasztet



### Składniki

- 10 sztuk jajka gotowane na twardo
- 1 szt. jajko surowe
- 15 dag ser Edamski
- 1 szt. czerwona papryka
- 1 szt. nieduża cebula
- 2 łyżki majonez
- 2 łyżki kasza manna
- 0.5 łyżeczki kurkuma
- 1 szczypta sól i pieprz do smaku
- 2 łyżki olej do smażenia
- 2 łyżki śmietana