# Манастирска посна паштета

Здрава паштета од зеленчук готвен на пареа, која не содржи ниту капка масло. Оригиналниот рецепт потекнува од манастирот Рукумија, во Србија, каде што уште се служи за гостите, во разни варијации на зеленчук и јатки!

**Состојки:**
- 500 грама компири
- 500 грама моркови
- 1 мал корен целер
- 1 мал корен пашканат
- 1 главица лук
- 1 главица кромид
- 100 грама сенф
- 100 грама ореви
- пола китка магдонос
- сок од половина лимон
- по вкус зачини

**Чекор 1**
Компирите, морковите, целерот, пашканатот и кромидот исчистете ги и исечете ги на крупни парчиња.

Во садот за експрес готвење ставете ја кошницата за тестенини, наполнете го со 2 литра вода и потоа ставете го садот за готвење на пареа.

Во него ставете го исечканиот зеленчук, покријте го со капак и оставете да се готви на пареа 30 минути, или додека не омекне.

**Чекор 2**
Зеленчукот може да го притиснете со алатка за пире, или да го изблендирате, со тоа што може да оставите и покрупни парченца, за поубава текстура на паштетата.

**Чекор 3**
Исечкајте ги лукот и оревите на ситни парчиња.

На пасираниот зеленчук додадете им ги сенфот, сокот од лимон, лукот, магдоносот, оревите и зачините.

Измешајте добро за да добиете хомогена смеса и паштетата е готова!

**Чекор 4**
Сервирајте ја со омилениот леб, уште подобро да го подготвите сами и да јадете додека лебот е уште топол.

**Совет**

Наместо ореви, може да употребите кикирики, или други јатки, а слободно експериментирајте со додавање на друг зеленчук во составот.

Ако случајно ви остане од паштетата, може да ја чувате во тегла во фрижидер неколку денови!

**Користени производи:**

**Експрес лонец**

**Кошница за тестенини**

**Сад за готвење на пареа**

delimano

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk