

Яичный паштет с горохом и орехами

Хороший бутерброд! Сытный. А ещё – очень красивый. Зялёненький. А всё потому, что в качестве намазки использовали яичный паштет с горохом и орехами/



#пища #паштет #горох #орехи

Яичный паштет с горохом и орехами. Ингредиенты:

Яйцо куриное (отварить вкрутую) – 4 шт

Орехи грецкие – 30 г

Горошек зеленый (замороженный) – 150 г

Лук репчатый – 1 шт

Масло растительное – 2 ч. л.

Соль – по вкусу

Перец черный – по вкусу



Яичный паштет с горохом и орехами. Приготовление:

Горошек бланшировать.

Лук порезать кубиками и обжарить на масле.

Сложить в блендер горошек, орехи, яйца, лук. Добавить соль и перец по вкусу. Измельчать, пока масса не станет однородной.

Паштет охладить несколько часов в холодильнике. Подавать на обжаренных тостах.

Рецепт найден [здесь](#).



Паштет из фасоли с вялеными томатами. Ассоциации. Паштет – куриный или утиный. У нас проще и интереснее – паштет из фасоли с вялеными томатами. А вкус-с-с-с-ный. И сытный, что весьма немаловажно для любителей покушать, к коим я себя причисляю. В качестве украшения использовали томаты черри, но можно использовать и огурчик, и веточку укропа.

Тосты с паштетом из скумбрии. Все мы разные. И питаемся по разному расписанию. Для тех кто любит плотно позавтракать предлагаю замечательные тосты с паштетом из скумбрии. Сам я не придерживаюсь строгих пристрастий. Но на утро тосты «не пошли», отложил до вечера. Я предпочитаю плотно покушать на сон грядущий. Вероятно это не правильно, но зато правда.

Оладьи из нутовой муки с зелёным горошком. Хорошо когда ваша половина буквально «по глазам» видит – муж голоден и нужно «соорудить» перекус. Оладьи из нутовой муки с зелёным горошком и имбирём – изумительный вариант к вечернему чаепитию. Плотные и чуть остренькие, изумительный вариант к чаю.

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплусе, Инстаграме, Телеграмме.