

Namaz od crvenog sociva sa šampinjonima i semenkama bundeve



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za paštetu:

- **1 šolja (od 250 ml)** crvenog sociva
- **150 g** šampinjona
- **1** šargarepa
- **1** koren peršuna
- **1/2** celera
- **1** vecicrni luk
- **1** jaje
- **2-3 kašike** prezli
- **2 kašike** goliće
- **2-4 kašike** ulja
- **zacini po ukusu:** so
- biber
- mlevena slatka i ljuta paprika

Priprema

Socivo staviti u lonac, sipati 2 šolje (1 šolja = 250 ml) vode - kuvati socivo na slaboj vatri, dok ne omekša (treba da bude gusto, bez suviše tecnosti). Ostaviti da se skroz ohladi.

Sitno iseckati crni luk, šargarepu, koren peršuna i celer sitno izrendati. Šampinjone iseckati na tanke listice. U tiganj sipati 2 kašike ulja, staviti crni luk i šampinjone i dinstati, dok ne omekšaju. Zatim staviti izrendano povrce, po potrebi sipati još kašiku - dve ulja i dinstati na slaboj vatri, dok povrce ne omekša.

Socivo staviti u cinju, dobro zaciniti, dodati izdinstano povrce, semenke bundeve i dobro promešati. Dodati

jedno jaje i kašiku prezli, lagano sjediniti (ako je smesa jako retka, dodati još prezli).

Kalup (ja sam koristila aluminijumski, velicine 10x24 cm) tanko premazati uljem, lagano staviti pripremljenu smesu. Peci u rerni zagrejanj na 180 stepeni oko 40-50 minuta dok ne porumeni.

Savet