**Pasztet z cukinii**

* 2 średnie cukinie po 1 kg
* 6-7 suszonych pomidorów
* 200 g sera żółtego
* 2 jajka
* szklanka bułki tartej
* 0,5 szklanki kaszy manny
* 1/3 szklanki oleju
* sól, pieprz
* papryka słodka i ostra
* gałka muszkatołowa

Cukinie przekrawamy na pół, łyżką wybieramy nasiona i ścieramy na tarce o dużych oczkach. Dość dokładnie odciskamy sok i przekładamy do sporej miski. Pomidory kroimy w kostkę, ser ścieramy na tarce o dużych oczkach. Składniki również przekładamy do miski. Dodajemy jajka, bułkę tartą, kaszę manną, olej oraz przyprawy. Wszystko razem mieszamy. Masę wyrabiamy, aż składniki dokładnie się połączą. Przekładamy do natłuszczonej lub wyłożonej papierem do pieczenia formy keksowej, przykrywamy folią aluminiową i pieczemy w 180 stopniach przez godzinę. Następnie zdejmujemy folię i pieczemy jeszcze około pół godziny tak, aby wierzch się ładnie zarumienił.