***PASZTET Z SELERA I KASZY JAGLANEJ***

***Składniki:***
- 1kg selera (korzeń)
- 1 por (tylko biała część)
- 1,5 szklanki ugotowanej kaszy jaglanej (3/4 szkl.suchej)
- 1 szklanka mielonych orzechów włoskich
- 100 ml oleju rzepakowy lub kokosowy

- 2 ząbki czosnku
- 2 cm korzenia imbiru
- 2 ziarna ziela angielskiego
- 2 liście laurowe

- 2 łyżki sosu sojowego
- 1 łyżeczka majeranku
- 1 łyżeczka świeżej lub suszonej natki pietruszki
- 1/2 łyżeczki lubczyku
- 1/2 łyżeczki mielonej kolendry
- spora szczypta gałki muszkatołowej
- sól,
- świeżo mielony czarny pieprz

**Wykonanie**

Na patelni lub w garnku na małej ilości oleju podsmażyć pora pokrojonego w cienkie talarki, dodać ziele angielskie i liście laurowe, dusić na małym palniku do czasu aż por będzie szklisty i miękki. Usunąć ziele angielskie i liście laurowe.
Seler obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach, czosnek i imbir drobno posiekać. Dodać do pora i dusić na małym ogniu przez ok.10-15 minut, do czasu aż będą bardzo miękkie.

Warzywa przełożyć do miski, dodać ugotowaną kaszę jaglaną, orzechy, olej, sos sojowy i przyprawy, całość zmiksować blenderem ręcznym na gładką masę. Doprawić do smaku solą i świeżo mielonym pieprzem.

Gotową masę przełożyć do keksówki posmarowanej i wyłożonej papierem do pieczenia. Dokładnie wyrównać, najlepiej łyżką maczaną w zimnej wodzie. ***Wkładamy do piekarnika nagrzanego  do 200\*C i pieczemy ok.30-45 minut.***
Odstawiamy do całkowitego wystudzenia, najlepiej na całą noc aby można go było bezproblemowo kroić.