**PASZTET Z CUKINII**

**SKŁADNIKI:**

* 1 kg cukinii (3 średnie sztuki)
* 1 cebula
* 1 marchewka
* 3 ząbki czosnku
* 4 łyżki oliwy
* 3/4 szklanki bułki tartej
* 5 łyżek kaszy manny
* 3 jajka
* sól,
* pieprz,
* łyżeczka papryki w proszku,
* łyżeczka kurkumy,
* łyżeczka suszonego oregano.

**WYKONANIE:**

* Cukinię zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Cebulę obrać i również zetrzeć na tarce ale o małych oczkach.
* Cukinię i cebulę umieścić w większej misce, dodać 2 łyżeczki soli
i wymieszać. Odstawić na około pół godziny, aż cukinia puści soki. Następnie wyłożyć ją na sito i bardzo dokładnie odsączyć.
* Do cukinii dodać obraną i drobno startą marchewkę, przeciśnięty przez praskę czosnek, oliwę, bułkę tartą, kaszę manny i jajka. Doprawić pieprzem, papryką, kurkumą oraz oregano i dokładnie wyrobić.
* Piekarnik nagrzać do 180 stopni C.Masę cukiniową wyłożyć do małej keksówki wyłożonej papierem do pieczenia i wyrównać łyżką. Wstawić do piekarnika i piec bez przykrycia przez ok.1 godzinę i 15 minut.

