

Farsz marchwiowo - porowy.

Składniki:

4 duże marchewki

3 pory

ser z przerostem niebieskiej pleśni (typu lazur)

imbir

olej

curry

sól

szklanka wody

Białą część pora pokroić na talarki, marchewkę obrać i zetrzeć na grubej tarce.

Por smażyć na dużej patelni (potrzebny olej) dodać curry (ja dałem sporo), sól i zetrzeć imbir na drobnych oczkach. Kiedy por trochę zmięknie dodać kawałki sera. Trzeba ciągle mieszać, bo łatwo się teraz przypala. Kiedy ser się w większości rozpuści dolać wody, wsypać marchewkę, dokładnie przemieszać i przykryć patelnię (nie miałem przykrywkę, więc użyłem formy do ciasta) dusić pod przykryciem aż marchewka zmięknie (nie mam pojęcia ile minut – musicie sprawdzać co jakiś czas) zdjąć pokrywkę, przesypać do miseczki i podawać do naleśników!

Farsz paprykowo – soczewicowy.

Składniki:

soczewica 200g (tu była zielona, myślę, że czerwona pasowała by nawet bardziej)

cztery papryki

cztery ząbki czosnku

sól

olej

pikantna mieszanka przypraw na bazie ostrej papryki

(ja użyłem <http://biovert.pl/pl/p/Przyprawa-18tka-do-grilla-pikantna-100g-Dr-Kaldysz/2716>)

Papryki przekroić na pół i pozbawić gniazd. Ząbki czosnku obrać.

Półki papryk oraz czosnek rozłożyć na wysmarowanej olejem blasze i wstawić do piekarnika. (Piec w temperaturze ~180stopni aż papryka będzie miękka i przypieczona.

Soczewicę ugotować do miękkości wedle instrukcji na opakowaniu.

Wszystko wrzucić do jednej miski. Posolić i wsypać przyprawę (znów sporo). Zblendować na gładką masę. Podawać jako farsz do naleśników, lub jako pasta do kanapek!