1 szklanka soczewicy, 1 szklanka soi, 3 cebule (300 g), 2 jajka, 1/2 szklanki bułki tartej, 3 ząbki czosnku, 4 łyżki masła, 1/4 łyżeczki gałki muszkatołowej, sól, pieprz ziołowy;

Soczewicę i soję (każdą osobno) przebrać, umyć, namoczyć na noc, a następnie odlać wodę, w której się moczyły, zalać wrzątkiem i ugotować do miękkości, osączyć. Cebule obrać, posiekać, usmażyć na 2 łyżkach masła, ostudzić. Zmielić soczewicę, soję i cebulę. Czosnek posiekać i rozetrzeć z solą, odłożyć 1/3 i wymieszać z 1 łyżką masła. Do masy cebulowo-fasolowej dodać czosnek roztarty z solą, bułkę tartą, jajka i gałkę muszkatołową, doprawić solą oraz pieprzem i dobrze wymieszać.

Keksówkę wysmarować masłem czosnkowym i napełnić przygotowaną masą. Na wierzch położyć wiórki pozostałego masła. Pasztet skropić 2 łyżkami wody, przykryć folią aluminiową, wstawić do piekarnika nagrzanego do temp. 180 º C i piec około 1 godz.

Podawać na zimno z ostrym sosem chrzanowy, ćwikłą lub na gorąco z ziemniakami i mizerią.

wg KUCHNI nr 10/95