

Pasta z makreli do pieczywa

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: do 10 min

Liczba porcji: 4

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Koperek pokroić na mniejsze kawałki. Rzodkiewki umyć, odciąć pozostałości liści i korzeni. Makrelę oczyścić ze skóry i kręgosłupa, podzielić na mniejsze kawałki i starannie wybrać wszystkie ości.

Krok 2 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć rzodkiewki i koperek, zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać – czas 7 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łypatki zebrać posiekane rzodkiewki ze ścianek naczynia. Dodać makrelę, jogurt, sól i pieprz. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać pastę - czas 30 sekund, prędkość 1.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łypatki przełożyć pastę do innego naczynia.

Krok 5 - Podawać z grzankami lub bułką. Pasta może być też farszem np. do jajek.