

Pasta z żółtego sera i papryki

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 min

Liczba porcji: 6

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: szczypiorek posiekać, odłożyć. Paprykę i ogórki pokroić na mniejsze kawałki, ser pokroić w kawałki ok. 1-2 cm.

Krok 2 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć paprykę i ogórki, zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Posiekać – czas 10 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkę zebrać paprykę i ogórki ze ścianek, przełożyć do innego naczynia. Do naczynia miksującego włożyć ser żółty. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, zmiksować – czas 20 sekund, prędkość 10.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkę zebrać ser ze ścianek naczynia. Dodać posiekane warzywa, majonez, sól i pieprz. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać pastę – czas 20 sekund, prędkość 4.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkę przełożyć pastę do innego naczynia. Podawać z pieczywem, posypać szczypiorkiem.