Wege pasta z soczewicy

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 15 min
Liczba porcji: 6

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: pieczarki umyć, cebulę i czosnek obrać. Cebulę przekroić na mniejsze kawałki.

Krok 2 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć pieczarki, cebulę i czosnek. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać – czas 10 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki zebrać pieczarki ze ścianek naczynia. Wlać oliwę, zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę, poddusić pieczarki – temperatura 120˚C, czas 6 minut, prędkość 1.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, dodać kaszę, soczewicę, wszystkie przyprawy i wodę. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, zmiksować – czas 30 sekund, prędkość 4.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki zebrać pastę ze ścianek naczynia. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, zmiksować ponownie – czas 30 sekund, prędkość 8.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki przełożyć pastę do innego naczynia.

Wskazówki :

Pasta ma uniwersalne zastosowanie. Można ją podawać np. z pieczywem lub jako nadzienie do naleśników, krokietów, pierogów itp. Można również uformować z niej niewielkie kotleciki, upiec w piekarniku lub usmażyć na oleju i podawać jako danie obiadowe.