

Surówka z pora i kiszzonego ogórka

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 min

Liczba porcji: 4

Użyte akcesoria :

- tarcza

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować warzywa: por oczyścić, pokroić na mniejsze kawałki (tak, aby zmieściły się do otworu w pokrywie tarczy). Jabłko obrać, przekroić na ćwiartki, usunąć gniazda nasienne.

Krok 2 - W naczyniu miksującym założyć trzpień do montażu tarczy i tarczę do krojenia w plastry. Zamknąć pokrywę tarczy.

Krok 3 - Pokroić por – czas 25 sekund, prędkość 6.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, usunąć tarczę i trzpień, za pomocą łopatki wyjąć por do innego naczynia.

Krok 5 - Do naczynia miksującego wlać 1 litr wody, zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Zagotować wodę – temperatura 100°C, czas 6 minut.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę dzbanka, wsypać por do gorącej wody, zamieszać łyżką. Pozostawić na 3 minuty, odlać wodę z pora przez koszyk. Ostudzić por przelewając go zimną wodą, lub pozostawić do ostygnięcia (ok. 15 min).

Krok 7 - W naczyniu miksującym założyć trzpień do montażu tarczy i tarczę do ucierania. Zamknąć dzbanek pokrywą tarczy.

Krok 8 - Zetrzeć ogórki kiszone i jabłko popychając je popychaczem – czas 10 sekund,

prędkość 6.

Krok 9 - Otworzyć pokrywę, usunąć tarczę i trzpień, za pomocą łopatkki wyjąć ogórki i jabłko, dołączyć do przestudzonego pora. Dodać majonez, posolić, dodać pieprz i starannie wymieszać.