

Pasta z tuńczyka z twarogiem i warzywami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 min

Liczba porcji: -

Czas gotowania: 30 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - koszyczek
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Do naczynia miksującego nr 1 wlać 1,5 litra wody, włożyć koszyczek z jajkami. Zamknąć pokrywę, zostawić otwartą zaślepkę. Gotować - 95°C, czas 13 minut.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę, za pomocą miarki wyjąć koszyczek, jajka ostudzić i obrać. Wodę z dzbanka wylać, dzbanek opłukać, wysuszyć.

Krok 3 - Do naczynia miksującego nr 2 włożyć 0,5 pęczka natki pietruszki, zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, posiekać – czas 5 sekund, prędkość 12.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkę zebrać natkę na dno naczynia.

Krok 5 - Tuńczyka wyjąć z puszki i osączyć.

Krok 6 - Do posiekanej natki dodać 200 g twarogu pokruszonego na mniejsze kawałki, osączonego tuńczyka z puszki, 3 ugotowane jajka przekrojone na połówki 40 g miękkiego masła, 20 g musztardy, 0,5 łyżeczki drobnej soli, 0,5 łyżeczki pieprzu, 1 łyżeczkę papryki słodkiej. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Wymieszać – czas 10 sekund, prędkość 4.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkę zebrać mieszankę ze ścianek dzbanka.

Krok 8 - Do naczynia nr 1 włożyć nóż, Dodać obraną i przekrojoną na mniejsze kawałki cebulę (60 g), 120 g świeżej papryki i 80 g ogórków konserwowych pokrojone na mniejsze kawałki. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę. Posiekać - czas- 10 sekund, prędkość 5.

Krok 9 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkę zgarnąć zawartość do koszyczka, lekko odcisnąć nadmiar soku. Zawartość koszyczka włożyć do dzbanka z twarogiem i tuńczykiem, zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, wymieszać pastę - czas 15 sekund, prędkość 3.

Krok 10 - Przygotowaną pastę przełożyć do salaterki i udekorować, np. bazylią, pomidorami koktajlowymi, zieleniną.