

Pasta chrzanowa z jajek do pieczywa

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 min

Liczba porcji: 6-8

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Natkę pietruszki posiekać. Odcisnąć zawartość 1 słoiczka chrzanu: Chrzan ze słoiczka przełożyć na ściereczkę (bawełnianą) lub gęste sitko, mocno odcisnąć sok.

Krok 2 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć 6 jajek ugotowanych na twardo przekrojonych na połówki, dodać 1 słoiczek odcisniętego chrzanu. Dodać 80 g (2 pełne łyżki) gęstego majonezu, wsypać 1 łyżeczkę soli, 0,5 łyżeczki pieprzu oraz 0,5 łyżeczki cukru. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać – czas 15 sekund, prędkość 4.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka, dodać ok 2 łyżki posiekanej natki pietruszki. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać pastę - czas 20 sekund, prędkość 3.

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