

Pasta z jajek i groszku

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 min

Liczba porcji: 4-6

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Do dzbanka wlać 500 g wody, wsypać 0,5 łyżeczki soli. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, zagotować - temperatura 100°C, czas 4,5 minuty.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę, do wrzątku wsypać zamrożony groszek. Zamknąć pokrywę, zagotować - temperatura 100°C, czas 3 minuty.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, przecedzić groszek przelewając przez koszyczek. Groszek przelać zimną wodą, osączyć.

Krok 4 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć 5 jajek ugotowanych na twardo, przekrojonych na połówki, dodać 200 g przygotowanego groszku, 1 czubatą łyżkę majonezu, 1 łyżkę gęstego jogurtu naturalnego. Dodać 1 płaską łyżeczkę soli i solidną szczyptę pieprzu. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, zmiksować - czas 20 sekund, prędkość 4.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkı zebrać posiekaną pastę ze ścianek naczynia. Zamknąć pokrywę dzbanka, zmiksować ponownie - czas 20 sekund, prędkość 4.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkı przełożyć pastę do innego naczynia. Posypać posiekanym koperkiem.

Wskazówki :

Jeśli pasta ma być bardziej gładka, należy jeszcze raz powtórzyć miksowanie – czas 20 sekund, prędkość 4.

Pastę można posypać posiekanym koperkiem, szczypiorkiem, bazylią i innymi świeżymi ziołami.