

Pasta z jajek i szynki

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 min

Liczba porcji: 4-6

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Koperek pokroić na mniejsze kawałki. Rzodkiewki umyć, odciąć pozostałości liści i korzeni. Polędwicę lub szynkę pokroić na kawałki ok 1cm.

Krok 2 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć 5 jajek ugotowanych na twardo, pokrojonych na połówki, 150 g polędwicy lub szynki pokrojonej na nieduże kawałki, 8 oczyszczonych rzodkiewek i koperek pokrojony na nieduże kawałki. Dodać 50 g gęstego majonezu, 30 g gęstej śmietany, wsypać 0,5 łyżeczki soli i 0,5 łyżeczki pieprzu.

Krok 3 - Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać – czas 20 sekund, prędkość 4.

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