

kolorowe kapelusiki

Przepis dodany przez użytkownika puncowianka

pieczarki

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- pieczarki -
- twaróg -
- oliwki -
- cebula -
- kurkuma -
- awokado -
- koncentrat pomidorowy -

Etapy przyrządzania:

1. Wybieramy pieczarki średniej wielkości, odcinamy nożki, wydrążamy środki i pieczemy w piekarniku kilkanaście minut, a po ostudzeniu wypełniamy pastą.

Proponuję na bazie sera twarogowego zrobić pasty w różnych kolorach, wtedy efekt wizualny będzie wspaniały.

A więc do sera, który łączymy ze śmietaną lub oliwką dodajemy posiekaną cebulkę, pieprz i sól – to będzie pasta biała.

Gdy dodamy do twarogu koncentrat pomidorowy – otrzymamy pastę czerwoną.

Zielony kolor pasty uzyskamy, mieszając twaróg ze zmiażdżonym avocado.

A piękny złoty kolor pasty otrzymamy, gdy do twarogu dosypiemy kurkumy.

Można te maleńkie miseczki z pieczarek, wypełnione różnokolorowymi pastami przybrać jeszcze paseczkami zielonej, czerwonej i żółtej papryki oraz oliwkami.