

CREMAJO

więcej niż majonez

przepisnik 3



bataty z pastą jajeczną

To danie jest właśnie dla Ciebie! Dlaczego? Proste, szybkie w wykonaniu i uniwersalne. Ciepłe śniadanie, goście przychodzą na pogaduchy, masz ochotę na wege obiad, a nawet na grilla – zawsze i wszędzie się sprawdzi.

Zaczynamy jak ten świstak od zawijania w sreberko wyszorowanych batatów lub ziemniaków, które wcześniej nakłuwamy widelcem i lekko skrapiamy olejem rzepakowym. Następnie wsadzamy do nagrzanego piekarnika na 180 stopni, powinno wystarczyć 30-40 minut, niech się wygrzewają.

No i teraz nóż, deska i siekamy drobno następujące składniki: 3 ugotowane jajka na twardo, oczywiście obrane ze skorupki, awokado pozbawione skórki i bez pestki, 4 małe ogórki konserwowe nie za kwaśne, pęczek natki pietruszki i pęczek koperku. Jak już przesiekamy, żeby się nie nudzić, puszczone ulubiony przebój w zapętleniu, by stał się jeszcze bardziej ulubionym.

Mieszamy całość z 2-3 łyżkami CREMAJO czosnkowego.

Wygrzane pyry lub bataty odwijamy, przecinamy na pół wzdłuż i lekko rozchylamy, by nałożyć tam przygotowaną pastę. I już! Jeśli kochasz śledzie, polecamy na wierzch położyć płat tej ryby. Bomba!



po co mi lodówka,
ja się nie psuję