

CREMAJO

wiećej niż majonez

przepisnik 11



pasta jajeczna aksamitna

To pasta ma dwie bardzo poważne zalety. Dłużej trwa gotowanie jajek i ich obieranie niż przygotowywanie pasty. Poważnie! A druga, o jej wyjątkowości decyduje **CREMAJO 40%** i **CREMAJO CHILLI**.

W ciągu 12 minut mamy gotową pastę. Czas start. Wstaw tyle ile potrzebujesz jajek i ugotuj je na twardo (8 minut). W tym czasie posiekaj drobno szczypiorek. Tyle ile lubisz. Teraz wystarczy obrać jajka, wrzucić do miseczki, rozgnieść widelcem (nie używaj blendera, ani rozdrabniacza) i wymieszać ze szczypiorkiem, solą i odrobiną pieprzem.

No i teraz najważniejsze wrzucić oba **CREMAJO** w proporcji 1:1. Ile? Tyle, w myśl powiedzenia naszych babć o maśle do ciasta, ile wezmą jajka. Pasta musi być aksamitna.

Podajemy na świeżym chlebie, lub grzance. Nie zakodzi na wierzch kanapki położyć kleksik **CREMAJO 40%**. Pasta idealna dla niespodziewanych Gości, no bo w każdej kuchni muszą być jajka i **CREMAJO** też. A szczypiorek? Niech przyniosą Goście!



bez Cremajo nie
ma dobrej pasty

Tomasz Marczewski. finalista XII edycji Master Chef

