



przepisy.pl

Wielkanocna pasta chrzanowa



Składniki:

- ciecierzycyca - 1 słoik
- Majonez Hellmann's Vegan** - 2 łyżki
- chrzan tarty - 100 gramów
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 opakowanie
- cytryna - 1 sztuka
- musztarda - 1 łyżka
- szczypiorek - 1 pęczek

Zamów [świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów.](#)
[Sprawdź.](#)

20 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Ciecierzycę z puszki odcedź z płynu. Płyn zachowaj, a samą ciecierzycę lekko podgrzej.
2. Ciepłą ciecierzycę zmiksuj na puree za pomocą ręcznego miksera. W razie konieczności dodaj w trakcie miksowania trochę wody z ciecierzycy.
3. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj z dwiema łyżkami wody i dodaj do pasty.
4. Teraz dodaj do ciecierzycy chrzan, wyciśnięty sok z cytryny, musztardę i majonez Hellmann's vegan.
5. Świeże zioła posiekaj i dodaj do pasty. Podawaj do pieczywa i innych wielkanocnych dań.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl