



EKE SZEKE KRAKERSZEKE

Krakersy z pastą z kabanosa z beczki

SKŁAD DRUŻYNY:

150 g kabanosów z beczki

krakersy

1/2 pomidora

1/2 czerwonej papryki

1/2 cebuli

3 łyżki majonezu

pieprz, sól do smaku

1 łyżeczka czerwonej słodkiej papryki

TAKTYKA:

1. Kabanosy miksujemy w malakserze.
2. Dokładamy drobno posiekane warzywa.
3. Całość miksujemy do rozdrobnienia.
4. Na koniec dodajemy 3 łyżki majonezu, aby uzyskać konsystencję pasty.
5. Doprawiamy pieprzem i solą oraz czerwoną słodką papryką.
6. Powstałą pastę nakładamy na krakersy.

POZIOM TRUDNOŚCI:

🏆 bardzo łatwy

CZAS PRZYGOTOWANIA:

🕒 ok. 15 minut

JOKER ZESPOŁU:

Kabanosy z beczki JBB

