

Pasta z koziego sera z gruszką i orzechami włoskimi

2 porcje 5 minut

Składniki

- 140 g orzechów włoskich, połówek
- 300 g koziego sera, pokrojonego na kawałki
- 300 g gruszek w syropie (odsączonych), pokrojonych na kawałki
- 200 g serka śmietankowego lub 200 g kwaśnej śmietany 18%
- 60 g drobno pokrojonej cebuli dymki
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/2 łyżeczki mielonego pieprzu

Przygotowanie

1. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania. W kielichu umieść 140 g orzechów włoskich. Zamknij pokrywę kielicha.
2. Posiekaj.
3. Dodaj 300 g sera koziego, 300 g gruszek w syropie, 200 g serka śmietankowego lub 200 g kwaśnej śmietany, 60 g drobno pokrojonej cebuli dymki, 1/2 łyżeczki soli i 1/2 łyżeczki mielonego pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.
4. Posiekaj.
5. Gotowe do podania! Smacznego!