



Pasta z białej fasoli

Składniki :

MASŁO	20 G	UGOTOWANA BIAŁA FASOLA	250 G
CEBULA (POKROJONA W ĆWIARTKI)	1	BULION	500 ML
CZOSNEK	2 ZĄBKI	ŚMIETANKA	250 ML

	Składniki	Masa	Czynność	 Ustawienie podgrzewania	 Prędkość	 Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Masło Cebula Ząbki czosnku	20 g 1 2	Włożyć do pojemnika	 100°C	600 obr./min	3 min	Otwarty	
2	Ugotowana biała fasola Bulion	250 g 500 ml	Dodać	 100°C	600 obr./min	10 min	Otwarty	
3	Śmietana	250 ml	Wlać	 100°C	600 obr./min	2 min		Skosztować i doprawić.
4			Przecedzić przez sito chińskie	–				
5			Wlać do syfonu Nagazować dwoma nabojami Przechowywać w cieple	–				



PORADY SZEFA KUCHNI

Dzięki zastosowaniu syfonu można uzyskać lekką, napowietrzoną konsystencję pasty.