

800 g małych młodych ziemniaków "w mundurkach" (umytych)

Pasta pomidorowa:

20 g cebuli
1 ząbek czosnku
50 g suszonych pomidorów w oleju (odsączonych)
100 g twarogu
1 łyżka [majonezu](#)
1/4 łyżeczki ziół prowansalskich
50 g kwaśnej śmietany 12%

Pasta curry:

20 g cebuli
1 ząbek czosnku
200 g twarogu
1,5 łyżeczki curry
1 łyżeczka soku z limonki
50 g kwaśnej śmietany 12%
1/4 łyżeczki soli

Pasta śmietankowa:

20 g cebuli
200 g twarogu
50 g kwaśnej śmietany 12%
1/4 łyżeczki soli
2 szczypty pieprzu
2 łyżki posiekanego szczypiorku

Pasta pomidorowa:

- do naczynia miksującego włożyć cebulę, czosnek i pomidory, rozdrobnić - 3 sek., obr. 5
- dodać resztę składników pasty, wymieszać - 10 sek., obr. 4, przełożyć do innego naczynia

Pasta curry:

- do naczynia miksującego włożyć cebulę i czosnek, rozdrobnić - 3 sek., obr. 5
- dodać resztę składników pasty, wymieszać - 10 sek., obr. 4, przełożyć do innego naczynia

Pasta śmietankowa:

- do naczynia miksującego włożyć cebulę, rozdrobnić - 2 sek., obr. 8
- dodać resztę składników pasty oprócz szczypiorku, wymieszać - 10 sek., obr. 4, przełożyć
- dodać szczypiorek, wymieszać - 5 sek., obr. 3 wsteczne, przełożyć do innego naczynia

Ziemniaczki:

- do naczynia miksującego wlać 800 g wody, włożyć koszyczek z ziemniakami, gotować na parze - 30-35 min, obr. 2, temp. Varoma
- ciepłe ziemniaki podawać z pastami

Uwaga:

- jeśli pasty okażą się za gęste to można rozrzedzić je odrobiną wody
- ziemniaków można ugotować więcej (na przystawce Varoma)