500 g chudego twarogu
6 jaj ugotowanych na twardo
150 g parmezanu pokrojonego na kawałki
250 g ogórków konserwowych pokrojonych na kawałki
100 g majonezu
2 ząbki czosnku
sól, pieprz – do smaku

- parmezan włożyć do naczynia miksującego i rozdrobnić - 20 s, obr. 7, przełożyć do innego naczynia
- czosnek wrzucić na wirujące noże, rozdrobnić – 1-2 s, obr. 7
- wszystkie pozostałe składniki włożyć do naczynia miksującego i zmiksować pomagając sobie kopystką – 60-90 s, obr. 7

Uwagi:

1. Zamiast parmezanu można użyć litewskiego sera Dżiugas.
2. Będziemy mieli pewność, że pasta jest bezglutenowa, jeśli użyjemy majonezu wykonanego samodzielnie.