

# Pasta jajeczna



Autor: **agnes72**  
Przepisów: **622** Ocena: **3782**

 3-4 os.  15 min  łatwe  tanie

## Składniki:

- 10 jajek,
- 1 pęczek szczypioru 30 g,
- 0,5 łyżeczki pieprzu czarnego,
- 0,5 łyżeczki soli,
- 3 łyżki z górką majonezu.

## Sposób przygotowania:

- 1 Do garnka wlać wodę, zagotować włożyć jajka i gotować 5 minut aby ugotowały się na twardo. Następnie gdy się już ugotują przelać zimną wodą aby ostygły, wylać wodę osuszyć jajka. ( U mnie jest kilka zielonych to są jajka od kur zielononózek jajka takie są bez cholesterolu ).
- 2 Osuszone jajka obrać ze skorupki. Obrane jajka zetrzeć na tarce jarzynowej.
- 3 Do startych jajek dodać pokrojony drobno szczypior, sól, pieprz oraz majonez. Całość dokładnie wymieszać łyżką do połączenia się całości, spróbować jeśli mało słone doprawić.
- 4 Tak przygotowana pasta to świetne rozwiązanie na kolację lub śniadanie do tego gorąca herbata z cytryną i nasze podniebienia będą szczęśliwe.

## Twoje notatki do przepisu: