

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: