

Pasta jajeczna



Autor: **MEG110278**
Przepisów: **173** Ocena: **4774**

 3-4 os.  15 min  średnie  dostępne



Składniki:

- 8 jaj
- ok 100 g sera żółtego
- 3,4 łyżki majonezu
- sól, pieprz
- szczypiorek

Sposób przygotowania:

- 1 Ugotować jaja, ser zetrzeć na drobnej tarce do jarzyn, szczypiorek posiekać. Po przestudzeniu jajka obrać i ugnieść tłuczkiem do ziemniaków lub widelcem. Wsypać do jajek żółty ser, szczypiorek, sól i pieprz. Wymieszać z majonezem. Gotową pastę schłodzić. Po nałożeniu na pieczywo ozdobić szczypiorkiem i serem.
- 2 **SMACZNEGO**

Twoje notatki do przepisu: