

Pasta jajeczna

Autor: **agulam22**Przepisów: **105** Ocena: **6864**

5-6 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- Jaja, 10 szt
- szczypiorek lub zielona cebulka, 1/2 peczku
- ser żółty, 100g
- masło, 1 łyżka
- majonez, 3-5 łyżki
- sol pieprz, do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 -jaja gotujemy na twardo i obieramy ciepłe ze skorupki -ser trzemy na grubych oczkach na tarce -szczypiorek kroimy bardzo drobno -żółtka jaj ucieramy z masłem i szczypta soli ,następnie trzemy do nich białka na drobnych oczkach -później dodajemy ser żółty i szczypiorek i dokładamy po łyżce majonezu ciągle mieszając doprawiamy do smaku solą i odrobina pieprzu Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: