

Pasta jajeczna z porem i natką pietruszki

Autor: **jolao**Przepisów: **111** Ocena: **1005**

3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 200 g białej części pora
- 6 jajek ugotowanych na twardo
- 2-3 łyżki majonezu
- sól do smaku
- 1/2 łyżki posiekanej natki pietruszki

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka obieramy ze skorupki i kroimy w kostkę. Pory myjemy i kroimy w ćwierć plastry (lub pół plastry, jeśli pory są drobne), wrzucamy je do pokrojonych wcześniej jajek.

Następnie dodajemy majonez oraz posiekaną natkę pietruszki i dokładnie mieszamy.

Doprawiamy do smaku solą i podajemy.

Twoje notatki do przepisu: