

Pasta jajeczno-krówkowa

Autor: **FoodSafari**Przepisów: **359** Ocena: **2227**

5-6 os.



15 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 6 jajek ugotowanych na twardo
- 250 g krówek/surojadek
- 100 g masła
- sól morską
- pieprz kolorowy
- tymianek
- szczypiorek

Sposób przygotowania:

- 1 Na suchej patelni podsmażamy oczyszczone krówki, powinny się zrumienić. Grzyby solimy, dodajemy masło. Doprawiamy do smaku pieprzem i tymiankiem. Do malaksera przekładamy obrane jajka. Dodajemy grzyby razem z masłem. Miksujemy do połączenia składników. Posypujemy szczypiorkiem. Doprawiamy do smaku solą morską i pieprzem.

Pastę proponuję podawać na grzankach chlebowych lub na podgrzanych bułkach z liściem sałaty i posypane szczypiorkiem.

Twoje notatki do przepisu: