

Pasta jajeczno-sardynkowa

Autor: **kathleen**Przepisów: **4** Ocena: **102**

3-4 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- jajka ugotowane na twardo, 2 szt.
- puszka sardynek w oleju, 1 szt.
- Papryka czerwona, 1 szt.
- ogórek małosolny lub kiszony, 2 szt
- puszka groszku, ok. 1/2
- majonez lub gęsty jogurt (grecki), 2 łyżki
- musztarda, 1 łyżeczka
- sól, pieprz, ewentualnie papryka, wg uznania

Sposób przygotowania:

- 1 Rozdrobnić odsączone z oleju (ale bez przesady) sardynki. Dodać starte na tarce o grubych otworach jajka, pokrojoną drobno paprykę, pokrojone w drobną kostkę i odsączone ogórki oraz odsączony groszek. Dodać majonez i musztardę. Dokładnie wymieszać. Doprawić solą, pieprzem i innymi przyprawami wg gustu. Dokładnie wymieszaną pastę wstawić do lodówki na kilka godzin aby składniki się "przegryzły".
- 2 Pastę nakładać na ulubione pieczywko i dekorować wg upodobań: plasterkiem ogórka, pomidora, itd.
- 3 Proporcje składników oczywiście nie muszą być identyczne; w moim przypadku to było prawdziwe czyszczenie lodówki ze zjadliwych resztek. Gdybym mogła, dodałabym też łyżkę posiekanej drobno czerwonej cebuli lub szczypiorku

Twoje notatki do przepisu: