

pasta jarska jajeczna



Autor: olo1

Przepisów: 29 Ocena: 46



3-4 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- jajka, 2 szt.
- olej, 1 łyżka
- masło, 1 łyżka
- roztarty czosnek, 2 ząbki
- mała cebulka, 1 szt.
- natka pietruszki lub koperek
- sól, szczypta
- pieprz, szczypta

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka ugotować na twardo.
- 2 Obrać ze skorupki, wyjąć żółtka, posiekać białko i zieleninę, rozetrzeć żółtko z masłem i olejem, dodać lekko podsmażoną cebulkę.
- 3 Wszystko wymieszać i doprawić do smaku solą i pieprzem.

Twoje notatki do przepisu: