

# Pasta rybno - jajeczna



Autor: **Futka**  
Przepisów: **994** Ocena: **27542**

 1-2 os.  15 min  łatwe  tanie

## Składniki:

- 200 g wędzonych szprotów
- 2 jajka
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki octu jabłkowego
- 2 łyżeczki oregano
- 1 łyżeczka cukru brzożowego
- sól
- pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Jajka gotujemy na twardo i studzimy.

Szprotki pozbawiamy głów i ogonków.

Oczyszczone szprotki, ostudzone jajka, czosnek i ocet jabłkowy przekładamy do naczynia i miksujemy za pomocą blendera na jednolitą i gładką masę.

Do powstałej masy dodajemy oregano oraz doprawiamy solą i pieprzem.

Pasta świetnie komponuje się na kanapkach wraz z pomidorem i szczypiorkiem.

Życzę smacznego!

## Twoje notatki do przepisu: