

Pasta rybno - jajeczna



Autor: **CookWithMe**
Przepisów: **10** Ocena: **39**



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Tuńczyk w oleju - 1 puszka
- Twaróg półtłusty - 200 g
- Jaja - 3 szt.
- Śmietana 18 % - 3 łyżki
- Szczypiorek
- Sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Umyte jaja gotujemy na twardo. Po ostudzeniu obieramy je i ścieramy na małych oczkach na tarce. Następnie dodajemy twaróg i tuńczyk wraz ze śmietaną i mieszamy. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Pastę podajemy na kanapkach, dodatkowo posypujemy je posiekanym szczypiorkiem.

Twoje notatki do przepisu: