

Pasta sardynkowo-jajeczna.



Autor: **Docherro**
Przepisów: **861** Ocena: **18054**



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 3 jajka
- puszka sardynek w sosie własnym
- zielona cebulka
- 2 papryczki chili
- majonez 2 łyżki
- musztarda sarepska łyżka
- pieprz i sól

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka ugotować na twardo, wystudzić i pokroić w kostkę.

Sardynki odcedzić, papryczki drobno pokroić, cebulkę pokroić w kostkę.

- 2 Dodać majonez, musztardę oraz sól. Pieprz opcjonalnie. Wymieszać i dać na 15min. do lodówki.
- 3 Smacznego życzę!

Twoje notatki do przepisu: