

Śniadaniowa pasta jajeczna



Autor: **SmaczneBodomowe**
Przepisów: **168** Ocena: **2322**



1-2 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 5 jajek
- Pieczarki 200 gramów
- 2,5 łyżki majonezu
- Jedna cebula
- Olej i woda
- Przyprawy: sól i pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka gotujemy na twardo
Następnie jajka obieramy ze skorupki, blendujemy na gładką masę, dodajemy majonez i całość mieszamy
- 2 Pieczarki ścieramy na tarce o drobnych oczkach i przekładamy do garnka do którego dolewamy: 3 łyżki wody, 2 łyżki oleju oraz sól
Całość gotujemy przez 10 minut a następnie odcedzamy przez sitko nadmiar wody
- 3 Cebule kroimy w drobną kostkę i podsmażamy na złoto
Pieczarki oraz cebule przekładamy do masy jajecznej, mieszamy i przyprawiamy do smaku

Twoje notatki do przepisu: