

# 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 złoty  
Pieczarki oraz cebule przekładamy do masy jajecznej, mieszamy i przyprawiamy do smaku



Twoje notatki do przepisu: