

Domowa pasta jajeczna



MADZIK239



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko ugotowane na twardo	5 sztuk
cebula	1/2 sztuki
majonez tradycyjny	4 łyżki
jogurt naturalny	2 łyżki
Pieprz czarny mielony Prymat	1/3 łyżeczki
sól do smaku	1/3 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Jajka włożyć do ZIMNEJ wody i gotować ok 6 minut.
- KROK 2 Po tym czasie jajka przelać zimną wodą i odstawić do całkowitego wystygnięcia.
- KROK 3 Jajka poroić w bardzo drobną kostkę i przełożyć do miski.
- KROK 4 Cebulę obrać, umyć i także pokroić w drobną kosteczkę. Dodać do pokrojonych jajek.
- KROK 5 Dodać majonez, pieprz i sól. Wszystko dokładnie wymieszać do całkowitego połączenia się składników.
- KROK 6 Na koniec dodać jogurt naturalny i całość wymieszać.