

Muszelki z pastą jajeczną



AGULA&STABI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron muszle	250 gram
jajko	6 szt
szczypiore	1 natka
majonez	3 łyżki
musztard	1 łyżka
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Makaron muszle gotujemy al dente. Ostudzamy. Rozkładamy na talerzu.
- KROK 2 Pasta jajeczna: gotujemy jajka na twardo. Ugotowane obieramy z skorupki i studzimy. Wrzucamy do miseczki w której będziemy miksować całość. Dodajemy majone, musztardę, sól i pieprz. Miksujemy całość do uzyskania jednolitej masy. Na sam koniec dodajemy drobno posiekany szczypiore. Całość mieszamy delikatnie łyżką.
- KROK 3 Gotową pastę jajeczną nakładamy na przygotowane wcześniej muszelki.

Życzymy smacznego:)