

## Muszelki z pastą jajeczną



### AGULA&STABI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

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

### 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:)