

## pasta cebulowo-jajeczna



### SMAKOSZ1988



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>cebula biała</b>	4 sztuki
<b>jaja surowe</b>	8 sztuk
<b>majonez tradycyjny</b>	4-5 łyżek
<b>sól</b>	1 łyżeczki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Na wstępie zaznaczam że na zdjęciu znajduje się 11 jaj- osiem jaj kurzych oraz 3 jaja kaczki. Gotujemy tylko te pierwsze ( kaczki były mi do czego innego potrzebne). Do garnka wlewamy wodę, solimy i doprowadzamy do wrzenia. Wrzucamy surowe jaja i gotujemy na twardo.
- KROK 2 W między czasie cebule myjemy i obieramy. Kroimy na desce w jak najdrobniejszą kosteczkę. Wrzucamy do szerokiej miseczeki. Gdy jaja ostygną, obieramy i kroimy na drobniutko. Dorzucamy do cebuli. Mieszamy wraz z majonezem. Ja użyłam 5 łyżek majonezu, ale można dodać więcej.
- KROK 3 Gotową pastę smarujemy na kanapkach.