

Pasta jajeczna



GRASYLWIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło 250

jaja na twardo 5

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka kroimy w drobną kosteczkę i ucieramy z kostką świeżego masła, solimy i dodajemy pieprzu do smaku.

Mozna dodać świeżo pokrojonego drobno koperku lub szczypiorku w zależności od upodobań smakowych. Idealna pasta do chleba