

Pasta jajeczna z kiełbasą



TATIANA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	5-7 sztuk
kiełbasa	kawałek
szczypior	1 sztuka
majonez	do smaku
musztarda	1 łyżeczka
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka gotujemy na twardo. Obieramy ze skorupki i kroimy w małą kostkę lub też można rozdrobnić je widelcem. Szczypiorek myjemy i siekamy, kiełbasę także drobno kroimy. Wszystkie składniki wrzucamy do miski, dodajemy łyżeczkę łagodnej musztardy oraz majonez, nie za dużo, pasta nie może być zbyt wodnista. Całość doprawiamy solą oraz pieprzem. Najlepiej odstawić na kilka godzin do lodówki, żeby wszystkie składniki się przegryzły. Najlepiej smakuje ze świeżym chlebkiem.