

Pasta jajeczno-serowa na krakersach.



BABECZKA35



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko ugotowane na twardo	6 sztuk
ser żółty	twardy 15 dag
musztarda	1 kopiasta łyżeczka
majonez	kilka łyżek
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
szczypiorek	pół pęczka
krakersy	około 24 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Witajcie :) Dzisiaj mam dla Was propozycję na nietypowe podanie pasty jajecznej, bo na krakersach. Co prawda w internecie pełno przepisów na sałatkę na krakersach, ale ja postanowiłam w ten sposób podać pastę jajeczno-serową w wielkanocnym już wydaniu. Wyszło pysznie i chyba bardzo ładnie. Pasta jest pyszna, wyrazista w smaku za sprawą musztardy i nie trzeba jej solić, bo krakersy już są słone. Zróbcie koniecznie i zaskoczcie taką przekąską rodzinę lub gości. Możecie przygotować również na świąteczny stół. Zapraszam :)

Wykonanie:

1. Ugotowane jajka obieramy ze skorupki. Pięć ścieramy na tarce o dużych oczkach, a jedno osobno na drobnych oczkach.
2. Ser żółty ścieramy na tarce o drobnych oczkach, 5 dag odkładamy do dekoracji.
3. Szczypiorek płuczemy i dokładnie osuszamy, następnie drobno siekamy i jedną łyżkę odkładamy do dekoracji.
4. Starte jajka, ser, szczypiorek, majonez i musztardę dokładnie ze sobą mieszamy i przyprawiamy do smaku pieprzem mielonym.
5. Krakersy układamy na talerzu i smarujemy pastą, przekładamy je do wyczerpania składników. Wierzch smarujemy cieniutko majonezem, posypujemy odłożonym startym jajkiem, serem żółtym i na koniec posypujemy szczypiorkiem.
6. Podajemy od razu lub schłodzone z lodówki, im dłużej przekąska postoi tym bardziej krakersy zmiękną.
7. Smacznego zyczę.

