

Pasta jajeczno-pieczarkowa.



EWA104



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	3 szt
pieczarek	20 dag
przyprawa uniwersalna Kucharek	1/2 łyżeczki
koperku	1/2 pęczka
majonez	3 łyżki
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	do smaku
cebula	1 szt
masła do smażenia	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka ugotować na twardo, wystudzić, rozgnieść dobrze widelcem. Pieczarki umyte i osuszone pokroić w drobną kosteczkę, podobnie cebulę i dusić na maśle. Oprószyć grubo mielonym pieprzem, nie solić.

Ostudzić, dodać do jajek. Koperk opłukać, osuszyć i posiekać. Połowę dodać do pasty, oprószyć przyprawą uniwersalną, dodać gęsty majonez i wymieszać. Jeśli ktoś lubi bardziej słone - dosolić. Nałożyć na kromki chleba, krakersów czy pieczywa chrupkiego, udekorować dowolnie np. sałatą i pomidorem. Posypać pozostałym koperkiem.