

Pasta serowa z jajkiem

MATEUSZ/NIER787



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko 4 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółty ser zetrzeć na tarce o małych oczkach. Jajka ugotować na twardo, ostudzić i również zetrzeć na tarce o małych oczkach. Czosnek obrać i zmiążdżyć.

Wszystkie składniki razem połączyć i dodać majonez. Przyprawić pieprzem do smaku i wymieszać. Gotową pastą smarować świeże bułeczki.

Smacznego.