

Pasta jajeczna wg Babciagramolki :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

masło	2 łyżki
jajko ugotowane na twardo	3 szt.
koperek	3 łyżki (pokrojony)
majonez	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować jajka na twardo , ostudzić i obrać . Utrzeć w malakserze (lub blenderem lub po prostu rozetrzeć widelcem) z koprem , masłem i majonezem na puszystą masę . Doprawić solą i pieprzem .

Dodaję masło bo nie trzeba już potem smarować chleba .

Najlepiej smakuje z pumpernikiem lub razowcem – ale można również podawać do innego pieczywa czy krakersów .