

Pasta do pieczywa z jajek i szynki.



EWA104



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajek ugotowanych na twardo	5 szt
szynki konserwowej	15 dag
majonezu	3 łyżki
groszku konserwowego	5 łyżek
kukurydzy konserwowej	3 łyżki
szczypiorek i koperek	do smaku
sól, pieprz	do smaku
czerwonej papryki surowej	kawałek
bagietka	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka i szynkę pokroić, posolić. opieprzyć, dodać majonez i zmiksować. Dodać pokrojoną w kostkę paprykę, szczypiorek, koperek, groszek i kukurydzę i razem wymieszać. Bagietkę pokroić na kromki, posmarować pastą i ozdobić kawałkami pomidora, ogórka, szczypiorku i sałaty.