

Żółta pasta do kanapek :



Foto: Babciagramolka

BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajko	1 szt.
kukurydza konserwowa	6 łyżek
majonez	1 łyżeczka
Kurkuma mielona Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajko ugotować na twardo . Odsączoną kukurydzę i ugotowane jajko zmielić (lub zmiksować na gładką pastę . Dodać majonez. Doprawić solą , pieprzem , curry. Dodać szczyptę kurkumy. Dokładnie wymieszać . Z razowego chleba wykrawać kółka, trójkąty lub inne kształty. Chleb obsmażyć na rumiano na odrobinie oleju. Pastę nakładać na chleb (starczy na 6-8 kótek wykrojonych szklanką z kromki razowca). Dekorować listkiem natki pietruszki , paseczkami papryki konserwowej , korniszonem (i czym tam przyjdzie do głowy i co jest w domu - ważne by było kolorowo)