

Pasta kanapkowa z jajek i musztardy



IWA643



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

twaróg	25 dag
Pieprz biały mielony Prymat	
sól do smaku	
szczypiorek	1 pęczek
jajko	10 szt
majonez	4 łyżki
musztarda	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka gotujemy w osolonej wodzie na twardo. Po ugotowaniu studzimy i zimne obieramy. Następnie ścieramy je na tarce jarzynowej. dodajemy pokruszony ser. Lekko mieszamy . Dodajemy majonez i musztardę. Mieszamy . Doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Na koniec dodajemy umyty i posiekany szczypiorek. Mieszamy wszystko ponownie i wstawiamy do lodówki na ok 3 godziny. Pastę podajemy zimną do kanapek.