

Pasta z jajek i żółtego sera



BIETKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żółty ser	15 dag
majonez	do smaku
sól	do smaku
jajko ugotowane na twardo	4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowane jajka zetrzeć na najdrobniejszym tarku, do tego zetrzec ser, dodać majonez, sól i pieprz i ucierać na gładką masę. Pasta gotowa na kanapki.