

## Pasta jajeczno-pieczarkowa.



**EWA104**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>jajko</b>	3 szt
<b>pieczarek</b>	20 dag
<b>przyprawa uniwersalna Kucharek</b>	1/2 łyżeczki
<b>koperku</b>	1/2 pęczka
<b>majonez</b>	3 łyżki
<b>Pieprz czarny grubo mielony Prymat</b>	do smaku
<b>cebula</b>	1 szt
<b>masła do smażenia</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka ugotować na twardo, wystudzić, rozgnieść dobrze widelcem. Pieczarki umyte i osuszone pokroić w drobną kosteczkę, podobnie cebulę i dusić na maśle. Oprószyć grubo mielonym pieprzem, nie solić.

Ostudzić, dodać do jajek. Koperkę opłukać, osuszyć i posiekać. Połowę dodać do pasty, oprószyć przyprawą uniwersalną, dodać gęsty majonez i wymieszać. Jeśli ktoś lubi bardziej słone - dosolić. Nałożyć na kromki chleba, krakersów czy pieczywa chrupkiego, udekorować dowolnie np. sałatą i pomidorem. Posypać pozostałym koperkiem.