

pasta jajeczna

Autor: **MonCheri**Przepisów: **19** Ocena: **207**

3-4 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- jajka, 5
- śmietana gęsta, 3 kopiate łyżki
- ser topiony do smarowania , np. emmentaler (musi być miękki), trzy kopiate łyżeczki
- musztarda, 2 łyżeczki
- szczypiorek, dwie garście
- cebulka (mała), pół
- pieprz ziółowy, papryka ostra, zioła prowansalskie, gałka muszkatałowa, czosnek granulowany, szczypta
- twarożek, trzy łyżki (opcjonalnie)

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka gotujemy na twardo (7-8min). Robimy sos: do miseczki dajemy ser topiony, śmietanę, cebulkę (bardzo drobno posiekaną), szczypiorek posiekany, musztardę, przyprawy, wszystko mieszamy. Ostudzone jajka trzemy na tarce dość drobno, dodajemy do sosu, mieszamy. Smacznego:)

Twoje notatki do przepisu: