

Pasta jajeczna do chleba

Autor: **bet**Przepisów: **3** Ocena: **30**

3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 5-6 jajek
- szczypiorek lub kawałek pora (ok 8 cm)
- 2 serki topione
- sól, pieprz, przyprawa do jajek

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka ugotować na twardo, ostudzić, obrać.
- 2 Ręcznie lub blenderem posiekać drobno pora.
- 3 Wrzucić do blendera jajka i serki topione wraz z porem, zmiksować razem do całkowitego wymieszania składników.
Można dodać - wg smaku - kawałek szynki, pieczarki lub inne ulubione składniki.
- 4 Na koniec dodać drobno posiekany szczypiorek i wymieszać.
Przechowywać w lodówce nie dłużej niż 2-3 dni, ze względu na zawartość pora niestety nie postoi zbyt długo.
Smacznego:)

Twoje notatki do przepisu: