

Pasta jajeczna idealna



Autor: **szczotka_od_kija**
Przepisów: **56** Ocena: **2869**

3-4 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- 8-10 jajek ugotowanych na twardo
- ok. 10 plasterków ulubionej wędliny
- 1 cebula
- 2 garści drobno posiekanej natki pietruszki
- 3 łyżki majonezu (polecam kielecki)
- sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka, wędlinę i cebulę startam w robocie kuchennym na najdrobniejszych oczkach (można też użyć tarki albo maszynki do mielenia mięsa).
- 2 Natkę pietruszki drobno posiekałam.
- 3 Wszystko razem wymieszałam z majonezem, na koniec doprawiłam solą i pieprzem. Banalnie prosta, a w smaku boska:). Polecam:)

Twoje notatki do przepisu: