

Pasta jajeczna z kielbasą, chrzanem i porem.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **25511**



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- jajko kurze 2 szt. ugotowane na twardo
- por część biała 5 cm
- kawałek kiełbaski śląskiej bez skóry
- chrzan tarty 1 łyżeczka
- musztarda 1 łyżeczka
- majonez 2 łyżeczki
- ketchup 1 łyżka
- sól do smaku
- pieprz ziołowy do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka gotujemy na twardo, od momentu wrzenia wody 8-10 minut. Ugotowane studzimy i obieramy ze skorupki.



- 2 Kawałek pora i farsz z kiełbasy kroimy w drobną kostkę. Jajka obieramy ze skorupki i gniciemy widelcem na papkę. Pogniecione jajka, por i posiekany farsz kiełbasy mieszamy, dodajemy majonez, musztardę, chrzan, ketchup i doprawiamy solą, pieprzem do smaku.



③ Wszystkie składniki dokładnie mieszamy.



④ Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: