

Pasta jajeczna z ogórkiem



Autor: **BEATA1978**
Przepisów: **799** Ocena: **49720**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- jajka 2 sztuki
- ogórek konserwowy 1 sztuka
- majonez 1 łyżka
- sól, pieprz czarny mielony

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka zalewamy wodą, solimy, gotujemy na twardo*. Ugotowane, zimne jajka kroimy bardzo drobno, lub mielimy w maszynce. Rozdrobnione ucieramy z majonezem, doprawiamy mielonym pieprzem. Na końcu dodajemy ogórka pokrojonego w kostkę, całość dokładnie mieszamy.

*Jajka wkładamy do zimnej wody, doprowadzamy do wrzenia, gotujemy 8- 10 minut. Dłuższy czas gotowania może skutkować nieprzyjemnym zapachem jajka i zielonkawą otoczką wokół żółtka. Ugotowane jajka zalewamy zimną wodą, studzimy.

Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: