

Pasta jajeczna z rzodkiewką i koperkiem

Autor: **ErJot**Przepisów: **686** Ocena: **6191**

1-2 os.



15 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- jajka 6 szt
- rzodkiewka 1 pęczek /10-12 szt/
- por /biała część/ 1 szt
- koperk 3 łyżki
- majonez
- sól do smaku
- pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka gotujemy na twardo, studzimy, obieramy ze skorupki i drobno siekamy lub ścieramy na tarce o dużych oczkach. Por dokładnie oczyszczamy i drobno siekamy. Rzodkiewki dokładnie płuczemy i ścieramy na tarce jarzynowej o dużych oczkach lub kroimy w drobną kosteczkę. Koperk drobno kroimy. Wszystkie składniki przekładamy do salaterki, dodajemy majonez /niewielką ilość bo rzodkiewka jest dość soczysta i pasta może być płynna/ i doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Mieszamy i podajemy.

Twoje notatki do przepisu: