

# Pasta jajeczna z twarogiem wędzonym i rzodkiewką



Autor: **kolorowyprzepisownik**

Przepisów: **8** Ocena: **159**



3-4 os.



15 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- jajka ugotowane na twardo 6-7 szt.
- twaróg wędzony 250 g
- Rzodkiewki 8 szt.
- Szczypiorek 1 pęczek
- Jogurt naturalny 1 czubata łyżka (np. grecki)
- Sól
- Pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Wykonanie to szybka sprawa. Jajka ugotowane na twardo obierz i drobno posiekaj. Rzodkiewki umyj, odetnij końcówki i również posiekaj. Szczypiorek opłucz pod bieżącą wodą, otrzep z wody (lub osusz na ręczniku) i posiekaj. Wszystkie składniki pasty wymieszaj w misce, dopraw do smaku – ja mieszam widelcem, jednocześnie rozdrabniając twaróg. Przy okazji takiego rozdrabniania całość nabierze konsystencji pasty. Możesz też składniki pokroić grubiej, a twaróg pokruszyć i zrobić sałatkę zamiast pasty.

## Twoje notatki do przepisu: