

Pasta jajeczna z żółtym serem



Autor: **szefowa-kuchni**
Przepisów: **475** Ocena: **12049**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 6 jajek L
- 1/2 pęczka szczypiorku
- 3 łyżki majonezu
- 2 łyżeczki ostrej musztardy
- 2 łyżeczki chrzanu
- 50g sera typu cheddar
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka gotujemy na twardo. Studzimy, wraz z serem ścieramy na dużych oczkach tarki. Szczypiorek siekamy.
- 2 Jajka mieszamy ze szczypiorkiem, musztardą, majonezem i chrzanem. Doprawiam do smaku solą i pieprzem. Przed podaniem chłodzimy.

Twoje notatki do przepisu: