

# Pasta jajeczno-szprotkowa z fetą

Autor: **ErJot**Przepisów: **635** Ocena: **5451**

1-2 os.



15 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- jajka 2 szt
- szprotki podwędzane w oleju 1 puszka
- ser feta 10 dag
- pieprz do smaku
- szczypiorek czosnkowy

## Sposób przygotowania:

- 1 Jajka gotujemy na twardo, studzimy, obieramy i drobno kroimy. Szprotki odsączamy z oleju i rozdrabniamy widelcem. Ser feta również rozdrabniamy widelcem i dokładnie mieszając dodajemy szprotki i jajka. Dokładnie wymieszana pasta ma odpowiednio gęstą konsystencję bez dodatku śmietany czy majonezu. Doprawiamy do smaku pieprzem /ewentualnie szczyptą chili/. Kanapki dekorujemy szczypiorkiem czosnkowym.



Twoje notatki do przepisu: