

Śniadaniowa pasta jajeczna



Autor: **SmaczneBodomowe**
Przepisów: **162** Ocena: **2282**

1-2 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 5 jajek
- Pieczarki 200 gramów
- 2,5 łyżki majonezu
- Jedna cebula
- Olej i woda
- Przyprawy: sól i pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka gotujemy na twardo
Następnie jajka obieramy ze skorupki, blendujemy na gładką masę, dodajemy majonez i całość mieszamy



- 2 Pieczarki ścieramy na tarce o drobnych oczkach i przekładamy do garnka do którego dolewamy: 3 łyżki wody, 2 łyżki oleju oraz sól
Całość gotujemy przez 10 minut a następnie odcedzamy przez sitko nadmiar wody



- ③ Cebule kroimy w drobną kostkę i podsmażamy na złoty
Pieczarki oraz cebule przekładamy do masy jajecznej, mieszamy i przyprawiamy do smaku



Twoje notatki do przepisu: