

Szybka pasta jajeczna

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: moon65, dnia 10 Grudnia 2014r. o 21:11

Tagi: pasta, jajeczna, jajko, jajo, pasta jajeczna, bagietka

Rodzaj dania: dania jarskie pasty

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: cała Polska

Rodzaj mięsa: danie bezmięsnewe

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
jajo kurze	4	szt.	nabiał
szczypior świeży	1/2	pęczek	przyprawy i zioła
majonez	3	łyżka	płyny i sosy
jogurt naturalny	3	łyżka	nabiał
pieprz czarny mielony	2	szczypta	przyprawy i zioła

Opis

Jaja gotujemy na twardo, studzimy, obieramy i kroimy w kostkę. Szcypiorek po umyciu siekamy drobno. Mieszamy szczypior z jajkami, majonezem i jogurtem naturalnym, doprawiamy pieprzem. Najlepiej smakuje rano do chrupiących bagietek.



Dla ilu osób: 3
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
Czas przygotowywania: 0godz. 15min.
Cana:
Liczba kalorii: