

Pasta jajeczno-wiosenna...

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

jajka, rzodkiewka i szczypiorek...

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jajko - 6 szt.
- rzodkiewka - 7 szt.
- 1/2 pęczka szczypiorku -
- sól -
- pieprz -
- majonez -
- musztarda - 1 łyżeczka(i)
- kurkuma - 1 łyżeczka(i)
- kompozycja ziół do twarożków, jajek i kefirów Fit Up Kamisa (z błonnikiem i wiesiołkiem), albo inne - 1 op.

Etapy przyrządzania:

- 1.** Gotujemy jajka na twardo. Kroimy drobno, albo rozcieramy widelcem. Rzodkiewkę kroimy w kosteczkę, albo zcieramy na tartce z grubymi oczkami. Kroimy szczypiorek.
- 2.** Łączymy wszystko, dodajemy majonez, musztardę, dosalamy, pieprzymy do smaku. Dodatek kurkumy daje ładny żółty kolor.

Podajemy na chlebie lub bułeczce. Kładziemy pastę, posypujemy ziołami.

Smacznego!