

Pasta pieczarkowa

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszna pasta na kanapeczki.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 6 białek jaj ugotowanych na twardo -
- 4 małe pieczarki -
- łyżka posiekanej natki pietruszki -
- łyżeczka posiekanej cebuli -
- 2 łyżki chudego mleka -
- łyżeczka niskotłuszczowego majonezu -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Pieczarki umyć, osuszyć, zetrzeć na tarce do jarzyn, poddużyć krótko na patelni razem z cebulą, wystudzić. Białko posiekać, utrzeć z mlekiem, majonezem i zieleciną. Dodać pieczarki, przyprawić solą i pieprzem, wymieszać.

