

### POMPIKOWE DOMOWE PRZEDSZKOLE



**Pasta jajeczna to klasyczny dodatek do śniadań i przekąsek.** Do jej przygotowania możecie wykorzystać nadmiar ugotowanych na twardo jajek. W tym przepisie pokażę Wam, jak zrobić pastę jajeczną, jak ją podawać i do czego będzie najlepiej pasować.

#### Jak zrobić pastę jajeczną?

To bardzo proste. Podstawowym składnikiem pasty jajecznej są oczywiście jajka. W połączeniu z kilkoma podstawowymi i łatwo dostępnymi składnikami możemy stworzyć doskonałą pastę. Jajka wystarczy ugotować i rozgnieść lub utrzeć. Możemy je doprawić jak lubimy. Podstawowymi przyprawami są oczywiście sól i pieprz. Ale to nie jedyne składniki, które podkreślą smak naszej pasty. Mile widziane są również zioła i warzywa. Świetnie będzie pasował np. rozmaryn, majeranek albo ziele angielskie. Z pozostałych zielonych dodatków, możemy wykorzystać świeży szczypiorek, koperek, natkę pietruszki albo zieloną cebulkę.

#### Co do pasty jajecznej? - składniki: □ □ □ □ □

ok. 4-5 jajek  
majonez  
sól, pieprz  
wybrane zioła  
odrobina musztardy

#### Pasta jajeczna - krok po kroku:

1. Na samym początku gotujemy jajka na twardo.
2. Po ugotowaniu jajek obieramy je starannie ze skorupki. Przekładamy je do miski lub na deskę. Możemy je pokroić w drobną kostkę lub rozgnieść np. widelcem albo dużą łyżką. Czy wolimy większe kawałki jajka czy np. bardzo rozdrobnione jajko, wybór należy do Was!
3. Po pokrojeniu całość przyprawiamy solą i pieprzem, dodajemy musztardę.

4. Po przyprawach dodajemy ok. 2-3 łyżki majonezu. Jeśli będzie za mało możemy spróbować dodać więcej majonezu.
5. Siekamy nasze zielone warzywa, natkę pietruszki, koperek, szczypiorek lub zieloną cebulkę. Najlepiej, gdy będą posiekane bardzo drobno, tak by dobrze się komponowały z pozostałymi składnikami pasty jajecznej.
6. Pasta po wyłożeniu na chleb jest gotowa do podania.

Smacznego!

**Monika Czekańska**

**{gallery}aktualnosci/1128{/gallery}**