





## Pasta z gotowanego selera, jajek, pietruszki i chrzanu

 Renixx

Polecane na: [sałatki](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 20 min

 1 porcja

### Składniki:

seler korzeniowy średni - 1 szt.

jajka - 3-4 szt.

majonez - 1-2 łyżka

chrzan tarty - 1-2 łyżeczka

musztarda - 1 łyżeczka

posiekana natka pietruszki - 2-3 łyżka

sól, pieprz - - do smaku

sok z cytryny opcjonalnie - - do smaku

dowolne wybrane dodatki -

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Seler obrać, pokroić w kostkę i ugotować do miękkości w osolonej wodzie, osączyć, ostudzić. Jajka ugotować na twardo, ostudzić, obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach lub drobno posiekać. Ugotowany seler włożyć do miski, rozgnieść tłuczkiem do ziemniaków lub widelcem. Dodać starte jajka, posiekaną natkę pietruszki, majonez, chrzan, musztardę. Doprawić do smaku solą, pieprzem i opcjonalnie sokiem z cytryny, dokładnie wymieszać. Schłodzić w lodówce przez 20-30 minut. Podawać jako dodatek do pieczywa.