




Pasta z jajek, żółtego sera i czosnku niedźwiedziego

 Renixx

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

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 1 porcja

Składniki:

jajka - 3-4 szt.

ser żółty - 50-70 g

czosnek niedźwiedzi świeży -
10-15 kilka listków

śmietana gęsta - 1-2 łyżka

musztarda - 1 łyżeczka

sól, pieprz - - do smaku

Dodatkowe info:

Do pasty zamiast śmietany można dodać majonez lub jogurt wymieszany z majonezem. Gdy chcemy mieć gładką strukturę pasty można ją zblendować. Podawać z pieczywem lub grzankami.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jajka ugotować na twardo, ostudzić, obrać, zetrzeć na tarce o dużych oczkach lub rozgnieść widelcem. Ser zetrzeć na tarce o drobnych oczkach.

Czosnek niedźwiedzi umyć, osuszyć, drobno posiekać. Wszystkie przygotowane składniki włożyć do miski, dodać śmietanę i musztardę, wymieszać.

Doprawić do smaku solą i pieprzem, odłożyć w chłodne miejsce na 10-15 minut, aby smaki się połączyły.