Złota pasta jajeczna z curry i oliwkami

Na widelcu

Polecane na: **sosy**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

15 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- jajko - 3 szt.
- curry - 1 łyżeczka
- śmietana - 1 łyżka
- oliwki - 5 szt.
- papryka słodka - 1 łyżeczka
- bazylia świeża - 1 kilka listków
- pieprz biały - do smaku
- oregano - do smaku
- sól - do smaku
- musztarda - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Gotuję 3 jajka na twardo, ostudzam. Następnie kroję w drobną kostkę.

KROK 2: W misce mieszam musztardę z 2 łyżeczkami śmietany, następnie dodaję pieprz, sól, paprykę słodką, curry oraz zioła. Do całości dodaję jajka, żeby lepiej się mieszało dodaję łyżeczkę śmietany. Pastę ugniatam widelcem (jeśli wolimy jednolitą masę warto skorzystać z blendera).
Na końcu całość wzbogacam o świeżą bazylię. Smaruję tosty. Oliwki kroję w paski i kładę na wierzchu (można zmieszać w paście, ale moim zdaniem tak lepiej wygląda).