

Pasta jajeczna



Prosta i pyszna, jeden z moich ulubionych dodatków do każdego pieczywa. Najpyszniejsza jest z wiejskich, świeżych jajek, z dodatkiem prawdziwej, pachnącej oseiłki. Po prostu palce lizać. Smakuje całej rodzinie. Podane proporcje starczą na sporą miseczkę.

Składniki:

- 10 jajek
- 2 łyżki masła (margaryna się nie nadaje)
- 3-4 łyżki majonezu (zawsze używam majonezu Winiary)
- sól
- pieprz
- jeśli lubicie, możecie dodać zioła, koper, szczypior, etc.

Wykonanie:

Jajka gotujemy na twardo przez 10 minut, po czym studzimy zalewając zimną wodą. Obieramy. Ucieramy w całości. Można to zrobić mikserem końcówką z nożami, w malakserze lub innym robocie kuchennym. Ostatecznie można też rozetrzeć widelcem (choć to trochę dłużej potrwa). Dodajemy masło, ucieramy. Dodajemy majonez, stopniowo po łyżce tak, by uzyskać pożądaną konsystencję. Doprawiamy do smaku i odstawiamy na 15 minut. Po tym czasie ponownie próbujemy i doprawiamy już ostatecznie. Teraz też można dodać zioła i inne dodatki.