

ANIA STARMACH

Kanapki z pastą jajeczną

Co kupić?

- 5 jajek
- 2 łyżki majonezu (najlepiej domowego)
- 2 łyżki śmietany (22% lub 18%)
- 10 rzodkiewek
- 2 pęczki szczypiorku
- 1 łyżeczka ostrej musztardy
- 1 pęczek cebulki dymki
- sól, pieprz

Dodatkowo

Ulubiony chleb

Jak przygotować?

1. Jajka włóż do garnka z zimną wodą, ustaw na małym ogniu. Od momentu, aż woda zacznie się gotować, licz 10 minut, wtedy jajka są gotowe.
2. Odlej z garnka wrzątek i przelej jajka zimną wodą.
3. Gdy się ostudzą, obierz je i zetrzyj na tarce o grubych oczkach (możesz też drobno posiekać).
4. Jajka wymieszaj w misce z majonezem, posiekanym szczypiorkiem, śmietaną, musztardą. Dodaj sól i świeżo mielony pieprz oraz posiekaną cebulkę.
5. Pastę wyłóż na kromki świeżego chleba, na wierzchu ułóż plasterki rzodkiewki!