

PASTA JAJECZNA Z SUSZONYMI POMIDORAMI

„Przyznam się, że do niewadna kupowałam taką pastę w sklepie, ale odkąd zrobiłam ją sama, nie skuszę się już na gotową.”

SKŁADNIKI:

- 3 jajka
- Pół małej cebuli czerwonej
- Pół małego słoika suszonych pomidorów
- Łyżka majonezu
- Sól i pieprz
- Ewentualnie czarnuszka, szczypior

PRZYGOTOWANIE:

- Jajka ugotować na twardo. Pomidory wyjąć z zalewy i pokroić bardzo drobno. Ugotowane jajka pognieść widelcem i dodać pokrojoną drobno ceculkę, dodać pomidory i 1,2 łyżki zalewy ze słoika. Dodać majonez, sól i pieprz do smaku. Można posypać czarnuszką lub szczypiorkiem.

