



Pasta drobiowo-jajeczna

Autor: Ania321

Danie: **Śniadanie, Kolacja,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Udko umyć i ugotować do miękkości w osolonej wodzie. Następnie przestudzić i oddzielić mięso od kości. Jajka ugotować na twardo. Mięso, jajka oraz pomidora wrzucić do rozdrabniacza i rozdrabniać do uzyskania gładkiej masy. Ewentualnie bardzo drobno pokroić wszystkie składniki. Wyłożyć pastę na miseczkę, dodać majonez, przyprawić do smaku pieprzem i solą. Wymieszać. Przed podaniem wstawić na ok. 2 godziny do lodówki. Podawać z ulubionym pieczywem.

udko z kurczaka 1 szt,

jajka 3 szt ,

pomidor 1 szt ,

majonez 1 łyżka,

sól do smaku,

czarny pieprz mielony

Wskazówki

Do wykonania pasty można wykorzystać mięso, na którym ugotowaliśmy zupę.