



KANAPKA Z JAPOŃSKĄ PASTĄ JAJECZNĄ I SEZONOWYMI WARZYWAMI DO POCHRUPANIA

 15 MINUT

 2 PORCJE

SKŁADNIKI



- 4 kromki chleba tostowego z ziarnem
- 4 jaja
- 2 łyżki majonezu Kewpie
- sól i świeżo mielony pieprz do smaku do podania:
- 1 cebula dymka
- 1 świeży ogórek
- garść miksów sałat

PRZYGOTOWANIE



1. Zanim zaczniemy przygotowywać kanapkę potrzebne będą 4 jaja ugotowane na twardo. Następnie kroimy je w kosteczkę lub rozgniatamy. Gdy ostygną doprawiamy je solą i pieprzem i dodajemy 2 łyżki majonezu Kewpie.
2. Teraz już tylko rozsmaruj pastę na kromkach chleba tostowego.
3. Puść wodze fantazji i z wszystkich śniadaniowych elementów stwórz kompozycję w lunchboksie.



KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNÝCH JAJ Z CHOWU EKOLÓGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:
WWW.KOTLINANATURY.PL