



HISZPAŃSKA PASTA JAJECZNA KAROLINY SMYK



25 MINUT



4 PORCJE

SKŁADNIKI



- 4 jaja Kotliny Natury ugotowane na twardo
- 10 filetów anchois
- garść poszatkowanych czarnych oliwek
- łyżka musztardy z estragonem
- 80 g startego żółtego sera typu cheddar
- świeże zioła jak szalwia lub tymianek
- sól i pieprz
- olej z anchois

PRZYGOTOWANIE



Jajka gotujemy na twardo i szatkujemy w drobną kostkę. Resztę składników kroimy w drobną kostkę i mieszamy na gładką pastę. Wierzch pasty dekorujemy świeżymi ziołami. Buen provecho!

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

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL