

Pasta jajeczna z boczkiem

Wskazówki

- Czas przygotowania: 10+10 minut
- 2 porcje
- Wartość odżywcza 1 porcji pasty: 275 kcal \ B-12 g \ T-25 g \ W-1 g \ BŁ-0 g
- Wartość odżywcza 100 g pasty: 290 kcal \ B-13 g \ T-26 g \ W-1 g \ BŁ-0 g

Składniki

- ✓ jajo – 2 sztuki (100 g)
- ✓ ser cheddar, tarty – 1 garść (30 g)
- ✓ boczek wędzony – 2 plastry (30 g)
- ✓ szczypior – 1 łyżka (5 g)
- ✓ majonez – 1 łyżka (25 g)
- ✓ sól – do smaku
- ✓ pieprz – do smaku

Przygotowanie

1. Jajka ugotuj na twardo. Ser zetrzyj na tarce, szczypior posiekaj.
2. Boczek pokrój na kawałki i podpiecz na patelni, aż zrobi się chrupiący (cały tłuszcz powinien się wytopić).
3. Jaja ugnieć przy pomocy widelca i dodaj resztę składników. W razie potrzeby dodaj więcej majonezu.
4. Podawaj na świeżym pieczywie.

Źródło: <https://www.odzywiasiezdrowo.pl/pasta-jajeczna-z-boczkiem/>