



przepisy.pl

## Pasta jajeczna w cykorii z grzankami pomidorowymi



 30 minut  2 osoby  Łatwe

### Składniki:

#### na pastę

- jajka - 2 sztuki
- szczypiorek - 1 łyżka
- jogurt naturalny - 1 łyżka
- cykoria - 60 gramów
- orzechy włoskie - 8 sztuk
- pieprz cayenne - 0.25 łyżeczek
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 0.25 łyżeczek

#### na pomidorowe grzanki

- bagietka, kromki - 4 sztuki
- pomidor - 1 sztuka
- oregano - 0.5 łyżeczek
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- wybrane kiełki - 4 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Jajka ugotuj na twardo. Obierz i w misce rozgnieć widelcem. Dodaj przyprawy, szczypiorek i jogurt. Wymieszaj.
2. Rozgrzej piekarnik do 180°C z termoobiegiem. Pomidora drobno posiekaj, a następnie połącz z oregano i przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Wymieszaj.
3. Masę przełóż na kromki bagietki. Zapiecz przez około 5-8 minut, w zależności od preferowanej chrupkości bagietki.
4. Rozdziel listki cykorii, a następnie umyj. Przygotowaną pastę przełóż na liście, udekoruj posiekanymi orzechami włoskimi.
5. Po wyjęciu z piekarnika na każdą grzankę połóż łyżkę kiełków. Podawaj z pastą jajeczną w cykorii.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)