



przepisy.pl

Pasta z pieczarek

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- olej - 2 łyżki
- pieprz - 1 szczypta
- pieczarki - 10 sztuk
- sól - 1 szczypta
- jajko na twardo - 1 sztuka
- cebula drobno skrojona - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Pieczarki pokrój w bardzo drobną kostkę.
2. Cebulę posiekaj i zeszklij na oleju.
3. Dodaj pieczarki i smaż do czasu, gdy się zarumienią. Zdejmij z patelni.
4. Jajko na twardo rozdrobnij widelcem i wymieszaj z pieczarkami oraz cebulą. Dopraw do smaku solą i pieprzem.
5. Wstaw do lodówki, aby schłodzić. Podawaj z krakersami, świeżym pieczywem lub grzankami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl