


Mini sendvisuri cu pasta de ou



Ingrediente

Paine de seara - 10 felii
Maioneza Hellmann's Clasic - 5 linguri
Oua - 2 bucati
Boia de ardei dulce - 1 lingurita
Patrunjel - 1 legatura
Piper negru - 1 varf de cutit
Marar

 30 de minute  4 portii  Mediu

Mod de preparare



1. Fierbe tari ouale, dupa care cojeste-le si taie-le marunt.



2. Intr-un castron, amesteca maioneza cu ouale, facute pasta cu ajutorul unei furculite, adauga apoi boia de ardei dulce, patrunjelul tocat si piperul. Asezoneaza dupa gust.



3. Taie pe feliile de paine cercuri mici si apoi aplica pe fiecare pasta rezultata, folosind un sac de patiserie. Decoreaza cu o crenguta de marar.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>