



PASTA Z SZYNKI DO FASZEROWANYCH JAJEK LUB CHLEBA

Składniki:

- 200 g bezglutenowej szynki konserwowej
- 2 - 3 jajka (do pasty zostaną wykorzystane tylko ugotowane żółtka)
- 1 łyżka bezglutenowego majonezu
- świeżo zmielony pieprz do smaku

Wykonanie:

- jajka ugotować na twardo, przestudzić, obrać, przekroić na pół i wyciągnąć żółtko
- szynkę pokroić w bardzo drobną kostkę
- do wysokiego naczynia włożyć szynkę, pokruszone żółtka, majonez oraz pieprz i rozdrabniać za pomocą blendera, aż powstanie pasta
- pastę przełożyć do szprycy i nafaszerować pozostałe połówki ugotowanych białek lub wykorzystać do smarowania pieczywa


www.DietaBezglutenowa.pl