

# PASTA JAJECZNA WG INSTRUKCJI

## I. PRZYGOTUJ:

1. Jajka ugotowane z doświadczenia.
2. Miseczka.
3. Majonez.
4. Sól i pieprz.
5. Nóż, łyżka.
6. Szczypiorek lub natka pietruszki /jeżeli mamy w domu/

## II. DOKŁADNIE UMYJ RĄCZKI !

## III. PRZYPOMNIJ SOBIE O ZASADACH ZACHOWANIA BEZPIECZEŃSTWA

/bardzo ostrożnie obchodź się z nożem i widelcem, wszystko, co upadnie na podłogę należy umyć, nie należy stosować dużej ilości soli i pieprzu/

## IV. SPOSÓB WYKONANIA:

1. Obierz jajka ze skorupki.
2. Rozgnieć je w miseczce widelcem.
3. Dodają pocięty szczypiorek lub natkę pietruszki /można go pociąć umytymi nożyczkami/, odrobinę majonezu, szczyptę soli, ew. pieprzu,
4. Wymieszają całość.
5. Następnie nakładaj pastę na kromki chleba i ozdób kawałkami dostępnych warzyw (pomidorów, ogórków, rzodkiewki, sałaty itp.).



**SMACZNEGO 😊**