

Pasta jajeczna z bazylią i orzeszkami

Pasta jajeczna z bazylią i orzeszkami piniowymi

Delikatna pasta jajeczna z aromatyczną bazylią i chrupiącymi orzeszkami piniowymi to doskonała propozycja na szybką przekąskę. Jajka ugotowane na twardo, połączone z kremowym majonezem, jogurtem i intensywnym pesto bazyliowym tworzą harmonijną kompozycję smaków. Świeże pomidory dodają lekkości, a uprażone orzeszki piniowe wprowadzają przyjemny, orzechowy akcent i chrupiącą teksturę.

Dla kogo?

Pasta jajeczna z bazylią to propozycja dla wszystkich miłośników **prostych, ale wyrazistych smaków**. Sprawdzi się zarówno na stole rodzinnym, jak i podczas spotkań z przyjaciółmi. Jest idealna dla osób ceniących szybkie przekąski, które mimo prostoty przygotowania zachwycają smakiem i prezentacją.

Na jaką okazję?

Ta aromatyczna pasta będzie doskonałym wyborem na *śniadanie, brunch* czy *kolację*. Sprawdzi się również jako przekąska podczas nieformalnych spotkań towarzyskich, pikników czy jako element większego bufetu. Podana na krakersach lub w wydrążonych pomidorach może stanowić elegancką przystawkę na przyjęciach.

Czy wiesz, że...

Sekret doskonałej pasty jajecznej tkwi w odpowiednim ugotowaniu jajek – powinny być twarde, ale żółtka nie mogą nabrać siniego koloru. Pesto bazyliowe, choć intensywne w smaku, nadaje paście wyjątkowy aromat, który można kontrolować dodając je stopniowo i próbując w trakcie przygotowania.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami – zamiast orzeszków piniowych sprawdzą się orzechy nerkowca lub ziarna słonecznika. Pasta świetnie smakuje jako nadzienie do wydrążonych pomidorów lub jaj faszerowanych. Podawaj ją z różnymi rodzajami pieczywa, krakersami, nachosami lub pokrojonymi warzywami dla większej różnorodności.