

Tradycyjna pasta jajeczna

Tradycyjna pasta jajeczna – klasyk polskiej kuchni

Tradycyjna pasta jajeczna to **prawdziwy skarb polskiej kuchni**, który łączy w sobie prostotę przygotowania z wyrazistym smakiem. Aksamitna konsystencja i kremowy charakter sprawiają, że jest idealnym dodatkiem do pieczywa na śniadanie lub kolację. Sekret doskonałej pasty tkwi w starannym przygotowaniu składników – jajka ugotowane na twardo, delikatnie przetarte żółtka i drobno posiekane białka tworzą harmonijną bazę, którą wzbogaca masło utarte na puszysty krem.

Dla kogo?

Pasta jajeczna to propozycja dla **całej rodziny** – zarówno dla dorosłych, jak i dzieci. Jest lekkostrawna, pożywna i dostarcza cennego białka. To także świetna opcja dla osób zabieganych, które cenią sobie szybkie, ale wartościowe posiłki.

Na jaką okazję?

Doskonała na codzienny posiłek, ale również sprawdzi się podczas rodzinnych śniadań wielkanocnych czy jako element zimnego bufetu na przyjęciach. Pasta jajeczna na chrupiącej bagietce lub pumperniku to również elegancka przekąska na spotkaniach towarzyskich.

Czy wiesz o tym?

Tradycyjna pasta jajeczna ma swoje korzenie w kuchni chłopskiej, gdzie ceniono proste, sycące potrawy. Dawniej przygotowywano ją głównie na święta, gdy jajka były cennym

produktem. Dziś jest symbolem domowego ciepła i tradycji kulinarnych przekazywanych z pokolenia na pokolenie.

Dla urozmaicenia

Podstawowy przepis możesz wzbogacić według własnych upodobań – dodaj **odrobinę chrzanu** dla pikantności, łyżeczkę *musztardy* dla wyrazistości smaku lub posiekane korniszony dla przyjemnego, kwaskowatego akcentu. Pasta świetnie komponuje się również z wędzonym łososiem lub kaparami.