

Pasta jajeczna z musztardą francuską, posypką ze złotego siemienia lnianego i prażonej kaszy gryczanej

Składniki:

- 3 jajka "zerówki" lub "jedyńki" ugotowane na pół twardo
- łyżeczka musztardy ziarnistej francuskiej
- łyżeczka złotego siemienia lnianego
- 2 łyżki ugotowanej kaszy gryczanej palonej
- 1 łyżka drobno posiekanej dymki
- młotkowany pieprz

Wykonanie:

Jajka obierz, przekrój na mniejsze części i przelóż malaksera. Zmiksowaną masę jajeczną połącz ręcznie z musztardą francuską oraz dymką. Dopraw szczyptą soli himalajskiej i młotkowanym pieprzem.

Kaszę gryczaną wysyp na suchą, zimną patelnię. Na średnim ogniu mieszaj kaszę aż część wody z niej odparuje i stanie się chrupka.

Pastę jajeczną przelóż do miseczki, posyp złotym siemieniem lnianym oraz ostudzoną, uprażoną kaszą gryczaną.