

## Pasta jajeczna

### Składniki na 1 porcję:

- Jajko ugotowane na twardo
- Majonez - 2 łyżki
- Muszarda francuska - łyżeczka
- Seler naciowy - pół łydgi i nać
- Koperek - łyżka
- Szczypiorek - łyżka
- Pieprz
- Sól

### Przygotowanie:

1. Przesiekaj wszystko w podobną kostkę, wymieszaj z majonezem i dopraw.
2. Dodaj drobno posiekane zioła.
3. Podawaj w miseczce lub na zgrillowanej grzance z ciemnego, ziarnistego pieczywa. Udekoruj nacią selera.

# Schabowy na styl wiedeński oraz kartofelsalad

## Składniki na 1 porcję:

- 200g schabu
- Jajko
- Mąka pszenna 20 g
- Bułka tarta 20 g
- Maślanka - ok 100 ml
- Sól
- Pieprz
- Masło klarowane
- Młode ziemniaki - ok. 3
- Ogórki kiszone - ok. 2
- Szalotka
- Majonez - łyżka
- Musztarda francuska
- Koperek - łyżka
- Sól
- Pieprz

## Przygotowanie:

1. Rozbij schab, zamarynuj w maślanecy i odstaw na dwie godziny.
2. Przypraw schab solą i pieprzem. Opanieruj mięso w mące, roztrzepanym jajku i bułce. Smaż na klarowanym maśle do uzyskania złocistego koloru.
3. Udekoruj plastrem cytryny oraz filecikiem anchois.
4. Ugotowane ziemniaki wymieszaj z pozostałymi składnikami pokrojonymi w drobną kosteczkę. Dopraw sosami, ziołami i przyprawami.

## Schabowy - pół kotleta

### Składniki

- Pasta jajeczna - 3 łyżki
- Chleb pullmann - dwie kromki
- Fileciki anchois - 2 lub 4 (dla odważnych)
- Koperek

### Przygotowanie:

1. Grilluj chleb na złoty kolor. Posmaruj jedną kromkę pastą jajeczną.
2. Dodaj plastry schabowego oraz fileciki anchois i koperek.
3. Przykryj drugą kromką.