

## Pasta jajeczna z olejem lnianym



## Składniki

4 szt. - Jajka ugotowane  
3 łyżka - Olej lniany  
3 łyżka - Szcypiorek  
2 szczypta - Pieprz  
1 szczypta - Chili  
1 szczypta - Papryka  
słodka

## Opis wykonania

Po przygotowaniu domowej pasty jajecznej nie będziecie chcieli wracać do wersji sklepowych. Smakuje przepysznie!

Jajka obieramy ze skorupki, razem ze wszystkimi składnikami umieszczamy w misce i blendujemy na gładką masę. Pastę przekładamy do miseczki i wstawiamy do lodówki na 30-45minut.