

Pasta jajeczna z olejem Inianym



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.