

Prosta pasta jajeczna

Wskazówki

- Czas przygotowania: 15 minut
- 1 całość
- Wartość odżywcza na 100g pasty: 176 kcal \ B-11 g \ T-14 g \ W-2 g \ Bł-0 g

Składniki

- ✓ jajo – 4 sztuki (200 g)
- ✓ szczypiorek – 2 łyżki (10 g)
- ✓ majonez – 1 łyżka (20 g)
- ✓ chrzan – 1 łyżeczka (10 g)
- ✓ musztarda sarepska – 1/2 łyżeczki (5 g)
- ✓ sól – do smaku
- ✓ pieprz – do smaku

Przygotowanie

1. Jajka ugotuj na twardo i pokrój w kostkę.
2. Szczypior posiekaj drobno i przetóż do jajek. Dodaj majonez, chrzan i musztardę. Dopraw solą i pieprzem. Wymieszaj dokładnie.
3. Pastę podawaj na pieczywie.

Źródło: <https://www.odzywiajsiezdrowo.pl/prosta-pasta-jajeczna/>