

Pasta jajeczno-paprykowa



PANIMISIOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajko	3 szt
papryka czerwona	1/4 szt
majonez	1 czubata łyżka
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka gotujemy na twardo, obieramy ze skorupki i siekamy nożem. Następnie przekładamy je do miseczki, doprawiamy solą i pieprzem, a następnie ugniatamy z majonezem przy pomocy widelca. Do tak przygotowanej pasty dodajemy pokrojoną w kosteczkę paprykę i dokładnie mieszamy. Podajemy na pieczywie.