

# *Fit pasta jajeczna ze szczypiorkiem (bez majonezu)*



## Składniki

- 4 jajka
- 1 łyżeczka jogurtu naturalnego
- 1/2 łyżeczki musztardy sarepskiej
- 1/2 łyżeczki oleju lnianego (może być oliwa z oliwek)
- pół pęczka szczypiorku
- sól, świeżo mielony pieprz

## Przygotowanie

Jajka wkładamy do wody i gotujemy na pół - twardo (około 8 minut od momentu wrzenia) - dzięki takiemu przygotowaniu jajek pasta nie będzie sucha - tylko kremowa i pyszna! Zalewamy zimną wodą, ostudzone obieramy i drobno siekamy. Mieszamy z musztardą, jogurtem, olejem i posiekanym szczypiorkiem. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Smarujemy pastą ulubione pieczywo :) Smacznego!