



przepisy.pl

Kanapka z awokado i jajkiem w koszulce



 0 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- kromka chleba razowego - 2 sztuki
- Rama z olejem z awokado i nutą limonki** - 1 łyżeczka
- awokado - 1 sztuka
- jajko - 2 sztuki
- cebula czerwona - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- cytryna - 0.75 sztuk
- ocet winny - 1 łyżka
- kilka listków pietruszki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Ukrój 2 kromki chleba razowego, opiecz w tosterze, a następnie posmaruj Ramą z olejem z awokado i nutą limonki.
2. Do wrzącej wody dodaj łyżkę octu i zamieszaj aby powstał wir, dodaj rozbite jajko, a następnie gotuj do momentu, aż białko (ok. 3-4 min.) się zetnie. Wyjmij jajko za pomocą łyżki cedzakowej.
3. Do wcześniej przygotowanej miseczki włóż pokrojone w kostkę awokado, dodaj posiekany czosnek, dopraw pieprzem i sokiem z cytryny. Następnie całość rozdrobnij widelcem. Na koniec dodaj pokrojoną cebulę.
4. Rozsmaruj pastę na kanapce. Na sam wierzch kanapki połóż jajko w koszulce. Przypraw pieprzem do smaku. Udekoruj listkami pietruszki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl