



KANAPKA Z AWOKADO I JAJEM

 10 MINUT

 1 PORCJA

SKŁADNIKI



- 1 jajo z Kotliny Natury
- 1 avocado
- świeże zioła
- oliwa extra virgin
- sok z limonki
- chleb na zakwasie

PRZYGOTOWANIE



1. Do wrzącej wody włożyć jajko na około 5 i pół minuty tak, aby część żółtka pozostała płynna. Na kromkach domowego chleba posmarowanych masłem położyć plastry dojrzałego awokado.
2. Na nich ułożyć przekrojone na pół jajo i skropić odrobiną soku z limonki. Połączyć oliwą extra virgin i posypać przyprawami do smaku.



KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNÝCH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL