



# BURRITO NA DROGĘ



7 MINUT



1 PORCJA

## SKŁADNIKI



### SKŁADINKI:

- 1 Tortilla
- 1 łyżka masła
- ½ filiżanki startego sera Cheddar
- ½ Awokado
- 3 jaja Kotliny Natury
- ¼ filiżanki pokrojonej kolendry
- sos chilli i kwaśna śmietana do podania

## PRZYGOTOWANIE



1. Roztrzep jaja w miseczce, dodaj do nich szczyptę soli. Rozgrzej patelnię z łyżką masła – patelnia powinna mieć podobną średnicę, do średnicy tortilli, i wylej na nią jajeczną masę. Smaż, dopóki jaja wciąż będą lekko płynne. Następnie połóż na nich tortillę i obróć całość tak, żeby tortilla wylądowała na spodzie, a jajeczny naleśnik na górze. Posyp naleśnik tartym cheddarem i poczekaj, aż zacznie się topić. Gdy ser zacznie się topić, zdejmij całość z patelni.
2. Ułóż na tortilli plastry awokado, listki kolendry, posmaruj śmietaną i polej sosem chilli. Następnie, zawiń całość w ciasne burrito i zapakuj w folię aluminiową. Z takim śniadaniem w plecaku nie musisz martwić się, że zgłodniejesz!

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

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

[WWW.KOTLINANATURY.PL](http://WWW.KOTLINANATURY.PL)