



Bagel avokádóval és buggyantott tojással

🕒 15–20 Perc   

Elkészítés

Összetevők 2 fő részére

♦ = Kotányi Produkta

2 db	Bagel
100 g	Crème fraîche
2 db	Avokádó
2	Tojás
100 g	Lazac
1 db	Citrom
1 ek.	♦ archive: Veggy Hot+Spicy fűszerkeverék
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Feketebors, őrölt
	Folpack

- 1 Vágjuk félbe a bagelt, és kenjük meg a crème fraîche-sel.
- 2 Szeleteljük fel vékonyan az avokádót. Halmozzuk a bagelre az avokádószeleteket és a lazacot.
- 3 Szórjuk meg Kotányi sóval és borssal, és locsoljuk meg egy kevés citromlével.
- 4 A buggyantott tojás elkészítése: Béleljünk ki egy kis tálkát folpackkal. Ügyeljünk arra, hogy a folpack kb. 5 centiméterrel túlnyúljon a tálka szélén.
- 5 Üssük a tojást a tálkába, készítsünk a folpackból egy kis batyut a tojás körül, és kössünk csomót a tetejére. Forraljunk vizet egy edényben. Tegyük a batyut a forrásban lévő vízbe, és főzzük 5–7 percig.
- 6 Óvatosan csomagoljuk ki a tojást, tegyük a bagelre, és szórjuk meg egy kevés Veggy Hot + Spicy fűszerkeverékkel.

