

# Бейгл з авокадо і яйцем пашот

15—20 хв

## Інгредієнти 2 порц.

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 2 шт. | Бейгл |
| 100 г | Крем-фреш |
| 2 шт. | Авокадо |
| 2 | Яйця |
| 100 г | Лосось |
| 1 шт. | Лимон |
| 1 щіпка | Чилі з морською сіллю |
| 1 щіпка | Сіль морська йодована |
| 1 щіпка | Чорний перець, мелений |
| | Харчова плівка |

## Приготування

1. Розріжте бейгл уздовж і нанесіть крем-фреш.
2. Тонко наріжте авокадо. Викладіть авокадо та лосось на бейгл.
3. Приправте невеликою кількістю солі та перцю Kotányi, а також скропіть свіжим лимоном.
4. Щоб приготувати яйця пашот: невелику чашку накрийте харчовою плівкою так, щоб вона провисала приблизно на п'ять сантиметрів від краю чашки.
5. Вилийте яйце, зробіть із плівки мішечок і зав'яжіть. Доведіть воду до кипіння в каструлі, після чого сформуйте і зв'яжіть мішечок. Помістіть мішечок у каструлю й варіть 5–7 хвилин у киплячій воді.
6. Потім обережно вийміть яйце, викладіть на бейгл і приправте невеликою кількістю чилі з сіллю.