



Бейгъл с авокадо и поширано яйце

🕒 15–20 Минути   

Подготовка

- 1 Нарежете бейгъла на половинки и намажете с крема сирене.
- 2 Нарежете авокадото на тънки резенчета. Сложете резенчетата авокадо и съомгата върху бейгъла.
- 3 Гарнирайте с малко Люто чили със сол и черен пипер Kotányi и няколко капки пресен лимон.
- 4 За да направите пошираните яйца: Застелете малка чашка с найлоново фолио, така че фолиото да виси над ръба на чашата с около пет сантиметра.
- 5 Сложете яйцето по средата и с помощта на фолиото направете кесийка и я завържете. Оставете подсолена вода да заври в тенджерата. Сложете кесийката с яйцето във врящата вода и оставете за 5-7 минути.
- 6 След това внимателно извадете яйцето, поставете го върху бейгъла и смелете малко Люто чили със сол отгоре.

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 бр.	Бейгъл
100 g	Заквасена сметана
2 бр.	Авокадо
2	Яйца
100 g	Съомга
1 бр.	Лимон
1 с.л.	♦ Люто чили със сол
1 щипка	♦ Черен пипер, млян
	Найлоново фолио

