



Бейгл з авокадо і яйцем пашот

🕒 15–20 хв ❤️❤️❤️

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 сформуєте 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.

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 гострий
1 щіпка	🔥 Сіль морська йодована
1 щіпка	🔥 Чорний перець, мелений
	Харчова плівка

