



Bajgiel z awokado i jajkiem w koszulce

🕒 15–20 Min   

Przygotowanie

- 1 Przetnij bajgle wzdłuż i posmaruj śmietaną crème fraîche.
- 2 Pokrój awokado na cienkie plasterki. Połóż awokado i łososia na bajglu.
- 3 Dopraw odrobiną soli i pieprzu Kotányi i skrop świeżą cytryną.
- 4 Przygotowanie jajek w koszulkach: wyłóż małą szklankę folią spożywczą tak, aby folia wystawała ponad brzeg szklanki na wysokość około pięciu centymetrów.
- 5 Wbij do niej jajko, a następnie połącz krawędzie folii i zwiąż je. Zagotuj wodę w naczyniu, a następnie uformuj i zwiąż sakiewkę. Umieść ją w naczyniu i gotuj przez 5–7 minut we wrzącej wodzie.
- 6 Następnie ostrożnie wyjmij jajko, podaj je na bajglu i dopraw niewielką ilością przypraw Kotányi.

Składniki - Ilość osób: 2

♦ = Kotányi Produkty

2 szt.	Bajgiel
100 g	Śmietana crème fraîche
2 szt.	Awokado
2 szt.	Jajko
100 g	Łosoś
1 szt.	Cytryna
1 szczypta	♦ Chili Wędzone Chipotle kruszone
1 szczypta	♦ Papryka Słodka mielona
1 szczypta	♦ Cynamon mielony
1 szczypta	♦ Kurkuma mielona
1 szczypta	♦ Chili mieszanka przypraw
1 szczypta	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	♦ Pieprz Czarny mielony
	Folia spożywcza

