

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 Produkte

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