



Такоси с бъркани яйца и авокадо

🕒 20–35 Минути 

Подготовка

- 1 Разбийте яйцата в купа.
- 2 Загрейте олиото в тиган и опържете яйцата. Бъркайте яйцата със шпатула.
- 3 Овкусете със сол, пипер и малко Рустикана.
- 4 Загрейте тортилите във фурната за 3 минути на 100°C (212°F).
- 5 Нарезете домати на малки кубчета. Разрежете авокадото на половина, махнете костилката и с помощта на лъжица извадете плода от обелката. Нарезете на тънки резенчета.
- 6 Покрийте тортила питките с яйчената смес, домати и авокадото. Натрошете бяло сирене отгоре.
- 7 Овкусете с накълцан магданоз и малко Рустикана и се насладете.

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4 бр.	Тортила питки, малки
4 бр.	Яйца
2 бр.	Авокадо
1 опаковка	Бяло сирене
3 бр.	Домати, големи
Щунка	♦ Морска сол
Щунка	♦ Черен пипер, млян
	Малко пресен магданоз, накълцан

