



Тако с омлетом и авокадо на завтрак

🕒 20—35 Мин. 

Способ приготовления

Ингредиенты 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4	Тортилья (маленькие лепешки)
4	Яйца
2	Авокадо
1 уп.	Сыр фета
3	Крупные помидоры
1 щепотка	♦ Соль морская
1 щепотка	♦ Перец черный молотый
	Немного нарезанной свежей петрушки

- 1 Взбейте яйца в миске.
- 2 Нагрейте масло в сковороде и обжарьте яйца. Перемешайте яйца лопаткой.
- 3 Добавьте соль, перец и немного приправы Итальянские травы.
- 4 Разогрейте тортильи в духовке в течение 3 минут при температуре 100 °C.
- 5 Мелко нарежьте помидоры. Очистите авокадо, удалите косточку и разрежьте мякоть на ломтики.
- 6 Выложите на тортильи яйца, помидоры и авокадо. Раскрошите сыр фета над блюдом.
- 7 Украсьте нарезанной петрушкой и приправой Итальянские травы и наслаждайтесь блюдом.

