



Brioșe cu ouă, legume și brânză Feta

🕒 35–45 Min.   

Pregătire

Ingrediente 4 Portii

◆ = Kotányi Produkte

6	Ouă
100 g	Brânză feta
1 lingură	Ulei de măslini
1 cană	Păstrav
	◆ Sare de mare iodată
	◆ Piper negru boabe
	◆ Verdețuri italiene
1	Avocado
1	Lime
1	Roșie

- 1 Se încălzește cuptorul la 180 ° C. Se unge tava/forma de brioșe cu ulei de măslini, se umple cu legumele tocate și se presară feta sfărâmată.
- 2 Se bat ouăle într-un castron și se amestecă cu un vîrf de sare, piper și verdețuri italiene. Se adaugă amestecul uniform peste formele de brioșe deja umplute. Se garnisește cu păstrav proaspăt.
- 3 Se dă la cuptor timp de aproximativ 25 de minute. Între timp, avocado poate fi tăiat cubulețe și stropit cu sucul de lime. Se spală roșile și se tăie fin, în cubulețe.
- 4 Se scoate tava pentru brioșe din cuptor și se lasă să se răcească ușor. În funcție de preferințe, brioșele pot fi acum garnisite cu avocado și roșii, feta și păstrav proaspăt.

