

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

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

Brioșe cu ouă, legume și brânză Feta

35—45 Min.

Pregătire

1. Se încălzește cuptorul la 180 ° C. Se unge tava/forma de brioșe cu ulei de măsline, se umple cu legumele tocate și se presară feta sfărâmată.
2. Se bat ouăle într-un castron și se amestecă cu un vârf de sare, piper și verdețuri italiene. Se adaugă amestecul uniform peste formele de brioșe deja umplute. Se garnisește cu pătrunjel 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 roșiile și se taie 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 pătrunjel proaspăt.