



# Chiflă cu avocado și ou poșat

🕒 15–20 Min. 

## Pregătire

- 1 Taie chifla în lungime și întinde pe ea smântână maturată.
- 2 Taie avocado în felii subțiri. Așază în straturi feliile de avocado și de somon pe chiflă.
- 3 Presară sare și piper Kotányi și stropește cu zeamă de lămâie proaspătă.
- 4 Pentru a prepara ouăle poșate: Așază folie din plastic într-o ceașcă mică, astfel încât folia să depășească marginea cu aproximativ cinci centimetri.
- 5 Adaugă oul, apoi folosește folia pentru a crea un pachetel și leagă-l. Fierbe apa într-o oală, apoi modelează și leagă pachetelul. Pune pachetelul în oală și lasă-l să fiarbă în apă 5–7 minute.
- 6 Apoi scoate cu grijă oul, servește pe chiflă și azonează, presărând puțin amestec Veggy Hot + Spicy.

## Ingrediente 2 Porții

♦ = Kotányi Produkte

|                       |   |
|-----------------------|---|
| 2 bucată              | Chiflă  |
| 100 g                 | Smântână  |
| 2 bucată              | Avocado   |
| 2                     | Ouă   |
| 100 g                 | Somon   |
| 1 bucată              | Lămâie  |
| 1 lingură             | ♦ Archive: Veggy<br>Hot+Spicy amestec de<br>asezonare |
| 1 un vârf de<br>cuțit | ♦ Sare de mare iodată                                 |
| 1 un vârf de<br>cuțit | ♦ Piper negru măcinat                                 |
|                       | Folie de plastic                                      |

