

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 pachețel și leagă-l. Fierbe apa într-o oală, apoi modelează și leagă pachețelul. Pune pachețelul în oală și lasă-l să fiarbă în apă 5–7 minute.
6. Apoi scoate cu grijă oul, servește pe chiflă și asezonează, 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 Hot+Spicy amestec de asezonare
1 un vârf de cuțit	Sare de mare iodată
1 un vârf de cuțit	Piper negru măcinat
	Folie de plastic