



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 Aducă 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 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

