

Śniadaniowe tacos z jajecznicą i awokado

20—35 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

4 szt.	Tortille, małe
4 szt.	Jajko
2 szt.	Awokado
1 op.	Feta
3 szt.	Pomidor, duży
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	Pieprz Czarny mielony
1 szczypta	Zioła Włoskie mieszanka przypraw
	Odrobina posiekanej, świeżej zielonej pietruszki

Przygotowanie

1. Ubij jajka w misce.
2. Rozgrzej olej na patelni i usmaż jajecznicę. Jajka mieszaj przy pomocy drewnianej łopatki.
3. Przypraw solą i pieprzem oraz odrobiną mieszanki przypraw z Młynka Zioła Włoskie Kotányi.
4. Podgrzej tortille w piekarniku przez 3 minuty w temperaturze 100°C (termoobieg).
5. Pokrój pomidory w drobną kostkę. Obierz awokado, usuń pestki, miąższ pokrój na plasterki.
6. Nałóż na tortille jajecznicę, pomidory i awokado. Posyp danie pokruszonym serem feta.
7. Przypraw posiekaną pietruszką i odrobiną mieszanki przypraw z Młynka Zioła Włoskie Kotányi i ciesz się pysznym daniem.