



Śniadaniowe tacos z jajecznicą i awokado

🕒 20–35 Min   

Przygotowanie

- 1 Ubij jajka w misce.
- 2 Rozgrzej olej na patelni i usmaż jajecznicę. Jajka mieszaj przy pomocy drewnianej łypatki.
- 3 Przypraw solą i pieprzem oraz odrobiną mieszanki przypraw z Młynka Ziola 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 Ziola Włoskie Kotányi i ciesz się pysznym daniem.

Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

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	♦ Ziola Włoskie mieszanka przypraw
	Odrobina posiekanej, świeżej zielonej pietruszki

