



# Tacos s kajganom i avokadom za doručak

🕒 20–35 Min   

## Priprema

- 1 Umutite jaja u zdjeli.
- 2 Zagrijte ulje u tavi i ispecite jaja. Lopaticom razdijelite i miješajte jaja.
- 3 Posolite i popaprite te mlincem dodajte rustikalne začine.
- 4 Grijte tortilje u konvekcijskoj pećnici na 100 °C (212°F) 3 minute.
- 5 Rajčice narežite na kockice. Ogulite avokado, uklonite koštice i narežite na kriške.
- 6 Prekrijte tortilje kajganom, rajčicom i avokadom. Pospite feta sir po svemu.
- 7 Začinite sjeckanim peršinom, dodajte malo rustikalnih začinskih trava i uživajte.

## Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4	Tortilje, male
4	Jaja
2	Avokada
1 paketić	Feta sira
3	Rajčice, velike
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar crni mljeveni
	Malo svježeg peršina, sjeckanog

