



Takosi, nadevani z umešanimi jajci in avokadom, za popoln zajtrk

⌚ 20–35 Min   

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4	Majhne tortilje
4	Jajca
2	Avokada
1 zavitek	Sira feta
3	Veliki paradižniki
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
1 ščepec	♦ Poper črni mleti
	Malo sesekljanega svežega peteršilja

- 1 Jajca ubijte v skledo in jih stepajte.
- 2 V ponvi segrejte olje in popecite jajca. Pri tem slednja razkosajte in obračajte z lopatico.
- 3 Začinite s soljo, poprom in kančkom mediteranskih zelišč.
- 4 V konvekcijski pečici 3 minute segrevajte tortilje na 100 °C.
- 5 Paradižnike narežite na majhne kocke. Avokada olupite, odstranite koščici in narežite na rezine.
- 6 Tortilje nadevajte z jajčno zmesjo, paradižnikom in avokadom. Po vrhu nadrobite sir feta.
- 7 Začinite s seseklanim peteršiljem in kančkom mediteranskih zelišč ter uživajte.

