



Perfektní snídane

Ingredience:

Snídaňová slanina kostky Schneider selection

1 zralé avokádo

1-2 vejce

pečivo

Postup:

Avokádo rozpůlíme, zbavíme slupky a pecky. Servírujeme nakrájené na plátky nebo můžeme vytvořit jednoduchou efektní růži. Jak na To? Polovinu avokáda položíme řeznou plochou na prkénko. Pokud jsme ho trochu při loupání poškodili, nevádí, prsty zlehka všechny nerovnosti uhladíme. Tenkým ostrým nožem krájíme co nejtenčí proužky, zatím je neoddělujeme. V případě, že máme avokádo celé nakrájené, natahujeme plátky směrem od středu ven, aby vznikl dlouhý pruh. Jeden konec začneme vinout směrem dovnitř a točíme do tvaru šneka. Vznikne nám tato růže.

Vejce vložíme do vody a od bodu varu vaříme 3 minuty, poté je vyjmeme a zprudka zchladíme studenou vodou.

Snídaňové slaninové kostky opečeme na suché pánvi dokřupava.

Podáváme s pečivem dle chuti.

Tento recept pro Vás připravila <https://inkitchenopen.blogspot.cz/>

<https://www.facebook.com/vkuchynivzdyotevreno/>

