



Avokádový toast se ztraceným vejcem

Čas přípravy:

do 15 minut

Jídlo:

snídaně, lehký oběd/večeře

Porce:

2

Ingredience:

2 krajíce chleba
½ avokáda
4 vejce + 2 žloutky (z vajec M/L)
100 g másla + na potření chleba
1 ČL plnotučné hořčice
¼ ČL kajenské papriky
1-2 ČL citronové šťávy
1 PL octa
Sůl
Černý pepř
Čerstvý kopr (nebo jiná bylinka)

Postup:

1.

Do menší mísy vložte 2 žloutky. Přidejte kajenskou papriku, hořčici a při stálém míchání metličkou vytvořte hustou omáčku. Sejměte ji z tepla, vmíchejte máslo a když je omáčka homogenní, vmíchejte citronovou šťávu. Osolte dle chuti, přikryjte potravinovou fólií a dejte stranou.
Tip: Pokud by omáčka příliš zhoustla, přidejte trochu teplé vody.

3.

Krajíce chleba potřete máslem z obou stran. Opékejte je na pánvi do křupava.

2.

Do menšího hrnce nalijte vodu, přidejte sůl a ocet a přiveďte k varu. Snižte plamen na minimum, ve vodě vytvořte vír a opatrně do něj vlejte rozklepnuté vejce. Vařte 3–4 minuty a ihned po vyjmutí ho zchladte ve studené vodě. Stejný postup opakujte se všemi vejci.

4.

Na každý opečený krajíc chleba položte plátky avokáda. Osolte, okoreňte a přidejte po dvě pošírovaná vejce. Přelijte připravenou omáčkou a ozdobte koprem nebo jinou čerstvou bylinkou.