

Jajko zapiekane w awokado z szynką



OLA1984



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

awokado	1 sztuka
jajko	1 sztuka
szynka konserwowa	2 plastry
papryczka chili	0.25 łyżeczki
sól	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Awokado przekroić na pół, wyciągnąć pestkę i lekko wydrążyć środek.
2. Do każdej połówki awokado wbić po 1 jajku. Dodać pokrojoną w kostkę szynkę, posypać płatkami chili i pieprzem.
3. Połówki awokado włożyć do naczynia żaroodpornego i zapiekać w 180 stopniach przez około 20 minut (białko ma być ścięte, a żółtko płynne).
4. Upieczone awokado posypać solą i podawać od razu po przygotowaniu. Smacznego!