

Doradca Smaku IX: Awokado zapiekane z jajkiem, odc. 21



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

awokado	1 sztuka
sok z cytryny	z połowy owocu
ser pleśniowy	50 gramów
bazylią świeża	kilka sztuk
jajko	2 sztuki
szpinak	200 gramów
pomidory	2 sztuki
czosnek	2 ząbki
cebula	1 sztuka
orzeszki piniowe prażone	20 gramów
chleb wieloziarnisty	2 kromki
olej	50 mililitrów

Do smaku:

Tymianek suszony Prymat

Gałka muszkatołowa cała Prymat

Pieprz biały mielony Prymat

Sól morską jodowaną Prymat w młynku

Do dekoracji:

szczypiorek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Awokado przekrawamy na pół, usuwamy pestkę i wydrążamy miąższ łyżką. Skrapiamy sokiem z cytryny. Awokado i ser pleśniowy kroimy w kostkę. Siekamy bazylię, dodajemy do awokado i sera, doprawiamy białym pieprzem. Wszystkie składniki mieszamy i przekładamy do dwóch łupin po awokado, tak, aby w środku zostawić trochę wolnego miejsca.

Do dwóch osobnych misek wbijamy jajka i wlewamy do łupin. Awokado z jajkami wkładamy do naczynia żaroodpornego i wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 180°C na 10 minut.

Czosnek siekamy, cebulę kroimy w drobną kostkę. Pomidory kroimy w ćwiartki i usuwamy gniazda nasienne. Miąższ z pomidorów kroimy w kostkę.

Patelnię rozgrzewamy, opiekamy na niej z dwóch stron kromki chleba.

Rozgrzewamy kolejną patelnię, wlewamy olej, dodajemy czosnek, cebulę, doprawiamy tymiankiem. Dodajemy pomidor oraz liście szpinaku, doprawiamy solą morską. Następnie dodajemy orzeszki pinii i doprawiamy świeżo startą gałką muszkatołową

Awokado z jajkami wyciągamy z piekarnika. Na grzanki wykładamy szpinak z pomidorami. Danie dekorujemy szczypiorkiem.