

Avokádový toast

🕒 15 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (1 porce)

Avokádová pomazánka:

- 1 avokádo
- 1 Jihočeské žervé
- 1 lžíce citronové šťávy
- sůl, pepř

Servírování:

- chléb
- několik listů špenátu
- slanina
- 1–2 vejce
- balkánský sýr
- černé sezamové semínko
- hrachové výhonky

Návod na přípravu:

Rozkrojíme avokádo, odstraníme pecku a dužinu vydlabeme do misky. Přidáme Jihočeské žervé, lžíci citronové šťávy, osolíme a opeříme. Vše rozmixujeme tyčovým mixerm.

Na rozpálené pánvi bez oleje opečeme plátky slaniny dozlatova a necháme je krátce okapat na papírové utěrce, aby byly křupavé.

Do stejné pánve po slanině přidáme trochu másla, rozklepneme 1–2 vejce, osolíme a lehce promícháme, dokud nejsou krémová a jemná.

Plátek chleba opečeme na suché pánvi nebo v toustovači. Na chleba rozetřeme avokádovou pomazánku, položíme pár lístků špenátu, křupavou slaninu, navrstvíme míchaná vajíčka a rozdrobíme balkánský sýr.

Nakonec posypeme černým sezamovým semínkem a přidáme pár hráškových výhonků. Podáváme ihned, dokud je toast teplý.

