

Syrečková snídaně plná bílkovin

🕒 15 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (1 porce)

- 1/2 Jihočeského syrečku
- 3 vejce
- 1 lžice másla
- pórek nebo pažitka na ozdobu
- žitný chléb
- Jihočeské pomazánkové tradiční
- avokádo
- sůl, pepř
- cherry rajčátka
- ředkvičky
- salát



Návod na přípravu:

Nejprve si připravíme oblohu na talíř. Žitný chléb namažeme vrstvou pomazánkového tradičního a přidáme plátky avokáda, které jemně osolíme a opepříme. Na talíř přidáme cherry rajčátka, rozkrojené ředkvičky a hrst čerstvého salátu.

Potom se pustíme do vajíček. Na malé pánvi rozežřejeme kousek másla, na kterém rozežřejeme syreček nakrájený na kousky. Poté rozklepneme tři vejce a pomalu je mícháme se syrečkem, dokud nevzniknou krémová míchaná vajíčka. Osolíme je jen minimálně, lehce opepříme. Hotová vajíčka přidáme na talíř a ozdobíme je nasekanou pažitkou nebo pórkem.