

# Pomazánka z Jihočeského Nature bílého jogurtu, avokáda a bylinek s pošírovaným vejcem

🕒 20 minut

náročnost ●○○○

## Ingredience (2 porce)

- 1 Jihočeský Nature bílý jogurt
- 2 avokáda
- hrst nasekané pažitky a petrželky
- 2 vejce
- 1/2 lžičky dijonské hořčice
- 1 lžička citronové šťávy
- sůl
- pepř
- 2 plátky kváskového nebo žitného chleba



## Návod na přípravu:

Jedno avokádo rozmačkáme vidličkou a smícháme s bílým jogurtem, nasekanou pažitkou a petrželkou.

Pomazánku dochutíme solí, pepřem, citronovou šťávou a dijonskou hořčicí. Chléb opečeme na suché pánvi a necháme vychladnout. Připravíme ztracená vejce. Do vody přidáme trochu octa, přivedeme ji k varu a poté stáhneme z ohně. Opatrně do ní vyklepneme vejce a necháme je pošírovat přibližně 3–4 minuty. Opečený chléb potřeme silnější vrstvou pomazánky, navrch položíme ztracené vejce a druhé avokádo nakrájené na tenké plátky.