

Míchaná vejce s uzeným lososem a avokádovým toustem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 4 ks
- Bílky 4 ks
- Mletý pepř dle chuti 1 špetka
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Olivový olej na smažení 3 lžíce
- Uzený losos 120 g
- Čerstvý kopr 2 hrst
- **AVOKÁDOVÝ TOUST**
- Zralé avokádo 2 ks
- Olivový olej 2 lžička
- Citron 1 ks
- Celozrnný chléb 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Avokáda oloupejte a pokrájejte na středně velké kousky. V míse je smíchejte s olejem a šťávou z jednoho citronu. Dejte stranou.

Vejce a bílky lehce našlehejte v misce a pořádně opepřete. Olej rozpalte v pánvi – jen velmi malé množství – a udělejte na něm míchaná vajíčka. Těsně před tím, než je stáhnete z plotny, vmíchejte středně velké kousky lososa. Podávejte posypané koprem spolu s avokádovým toustem. Na něj opečte chleba a navrstvěte na něj ochucené avokádo. Můžete jej i lehce osolit a opepřit.