Awokado + jajko po benedyktyńsku :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **śniadanie**

Warto wiedzieć:

15 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- Bułka pełnoziarnista - 1/2 szt.
- Awokado - 1/2 szt.
- Jajko - 1 szt.
- Sól, pieprz - szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Awokado wydrąż z łupinki. Rozgnieć widelcem na "paćkę". Posmaruj bułkę i oprósz solą.

KROK 2: W garnku zagotuj wodę. Do filiżanki wbij jajko (nie może się rozlać). Kiedy woda zacznie wrzeć wprowadź ją w wir, energicznie mieszając łyżką. Następnie szybko wlej jajko i gotuj przez 2-3 minuty.

KROK 3: Ugotowane jajko ułóż na bułce i oprósz solą i pieprzem. Smacznego :)