Awokado pieczone z jajkiem

Paulina Jasińska

Polecane na: **przystawki i przekąski, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

30 min

2 porcje

Składniki:

- awokado (dojrzałe) - 1 szt.
- jaja - 2 szt.
- sól i pieprz - - do smaku
- ulubione kiełki (u mnie pora) - - trochę
- szczypiorek - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Awokado myjemy i rozcinam na pół, wydrążamy pestkę i odbieramy trochę miąższu by zrobić miejsce na jajko. Połówki awokado układamy równo w naczyniu (to ważne, żeby jajko nie wypłynęło). Jaja myjemy, osuszamy i rozbijamy po jednym jajku do każdej z połówek awokado. Oprószamy solą i pieprzem. Zapiekamy w nagrzanym piekarniku do 200 st. C przez około 15 minut. Poddajemy z kiełkami i szczypiorkiem.