



Jajko zapiekane w awokado

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Śniadanie,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Piekarnik rozgrzewamy do 200 stopni C. Awokado przekrajamy na pół i pozbywamy się pestki. Wybieramy jeszcze trochę miąższu z miejsca po pestce. Oczyszczone awokado umieszczamy na blasze do pieczenia lub w naczyniu żaroodpornym.

Krok 2

W miejsca po pestce wbijamy po jednym jajku, dodajemy kawałki pokrojonej szynki lub sera. Przyprawiamy świeżo zmielonym pieprzem i gruboziarnistą solą. Pieczemy w rozgrzanym piekarniku około 10 minut (do ścięcia białek).

Krok 3

Awokado wyjmujemy z piekarnika, posypujemy szczypiorkiem. Serwujemy na ciepło z pieczywem.

Wskazówki

Ser żółty możesz też zastąpić Mozzarellą tartą Mlekpól.

Składniki

- 2 dojrzałe awokado
- 4 jajka
- 2 plasterki szynki lub 2 plasterki Sera Żółty Mazur Mlekpól
- szczypiorek
- sól i pieprz