



ZAPIEKANY ŁOSOŚ

z jajkiem
na awokado

Mateusz Reszczyk
autor przepisu

Liczba porcji: 4



**AKADEMIA
KULINARNA
FARUTEX**

SKŁADNIKI

Awokado **2 szt. duże** • Wędzony łosoś **80 g** • Jajka **4 szt.**
Koperek **30 g** • Pieprz młotkowany – do smaku • Limonka – do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Awokado przekrój na pół i pozbądź się pestek. Poukładaj na blaszce i rozgrzej piekarnik do temp. 200°C.

Gdy piekarnik się nagrzej, ułóż plastry wędzonego łososa i wybij jajko na każdą połowę awokado – tak, aby zachować żółtko w całości. Wstaw do piekarnika na 5 min. Po tym czasie wyjmij blaszkę i posiekaj koperek.

SPOSÓB PODANIA

Obsyp każdą z połówek posiekanym koperkiem i pieprzem młotkowanym. Skrop wszystko limonką.