



Pieczone awokado nadziewane jajem

★★★★★ (20)

30 minut

4 osoby

łatwy

Wartości odżywcze

194 kcal / 1 porcję (130 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność 149.85 kcal 7.49%	Białko 6.78 g 13.56%	Węglowod. 4.88 g 1.81%	Tłuszcze 12.55 g 17.93%	Błonnik 2.08 g 8.32%	GDA 7.49 %
---	-----------------------------------	-------------------------------------	--------------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------

* wartości GDA dla diety 2000 kcal



Składniki

- Awokado - 280g
- Jaja kurze surowe - 200g (4 sztuki)
- Szcypiorek pęczek - 20g (1/2 pęczka)
- Sól biała - 0.5g (szczypta)
- Pieprz czarny - 4g (4 szczypty)
- Papryka słodka mielona - 3g (łyżeczka)
- Zioła prowansalskie - 3g (łyżeczka)
- Parmezan tarty - 8g (łyżka stołowa)



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Awokado umyj, pokrój na pół, wyjmij pestki. Miejsce po pestce delikatnie poszerz, wyciągając część miąższu łyżeczką. Układaj je skórka do dołu w naczyniu żaroodpornym.

KROK 2: Do zagębień po pestkach wbij po jednym jajku. Oprósz je odrobiną soli i pieprzu, słodkiej papryki i ziół prowansalskich. Włóż do piekarnika rozgrzanego do 200 stopni C. na mniej więcej 10-15 minut, aż białko całkowicie się zetnie.

KROK 3: Upieczone awokado wyjmij z piekarnika, udekoruj odrobiną startego sera i posiekany szczypiorkiem.

*Najlepiej smakuje podane na ciepło.

Smacznego!

