



JERNEJ KITCHEN

PREPROST AVOKADOV NAMAZ

Preprost avokadov namaz je narejen v desetih minutah, z enostavno dosegljivimi sestavinami. Odličen za zajtrk, brunch, ali prigrizek.

ZA 4 OSEBE
PRIPRAVA: 10 MINUT

AVOKADOV NAMAZ

- 2 avokada
- 1 žlica sirnega kremnega namaza
- 1 žlica limetinega soka
- 1 žlička oljčnega olja za namaz

PREDLOG SERVIRANJA

- 4 rezine ŽITO kruha 5ka
- 2 žlici oljčnega olja za popekanje kruha
- 4 jajca (velikost L) sobne temperature
- 1 žlička sezamovih semen

TOOLS AND EQUIPEMENT

- kuhinjski nož
- rezalna deska
- skleda
- ponev

Sponsored

AVOKADOV NAMAZ

Avokado razpolovimo, odstranimo koščico in olup, nato ga damo v skledo. Avokado z vilico pretlačimo, da postane mazljiv. Dodamo kremni sirni namaz, limetin sok in oljčno olje. Premešamo in po okusu začинimo s soljo in poprom. Poljubno lahko za pikantnost dodamo še kapljico pekoče čili omake.

POPEČEMO KRUH

Ponev pristavimo na zmeren ogenj. Kruh 5KA narežemo na rezine in pokapljamo z oljčnim oljem. Damo v ponev in zapečemo do zlate barve, približno 2 minuti na vsaki strani. Popečen kruh prestavimo na krožnik, kjer bomo servirali jed.

MEHKO KUHANA JAJCA

V kozico nalijemo vodo in jo pristavimo na močan ogenj. Ko voda zavre, najprej trikrat za sekundo potopimo posamezno jajce v vodo, nato pa jajce spustimo v vodo. Kuhamo 6 minut pri rahlem vretju. Ko so jajca kuhana, jih prestavimo v ledeno hladno vodo ali pa ohladimo pod hladno tekočo vodo, da ustavimo proces kuhanja.

POSTREŽEMO

Po pripravljenem pečenem kruhu namažemo avokadov namaz. Dodamo mehko kuhano jajce ter posujemo s sezamom.