



# SAŁATKA JAJECZNA Z AWOKADO

## SKŁADNIKI

- 2 jaja
- 100 g ogórka, nieobranego, pokrojonego na kawałki
- 30 g cebuli dymki, pokrojonej na cienkie plasterki
- 2 awokado, obrane i wydrylowane
- 3 łyżeczki octu z czerwonego wina
- ½ łyżeczki soli
- ½ łyżeczki czarnego pieprzu
- 1 łyżeczka sosu chili
- 30 g rukoli
- ½ łyżeczki oliwy z oliwek
- 8 kromek chrupkiego pieczywa razowego

## PRZYGOTOWANIE

1. Gotuj jaja przez 10 minut w 1-litrowym naczyniu.
2. Włóż kawałki ogórka i pokrojoną cebulę dymkę do średniej miski.
3. Rozgnieć obydwa awokado w małej misce. Dodaj 2 łyżeczki octu z czerwonego wina, sól, czarny pieprz i sos chilli i dobrze wymieszaj. Dodaj masę z awokado do ogórka i cebuli dymki w średniej misce i wymieszaj w celu połączenia wszystkich składników.
4. Optucz jaja w zimnej wodzie. Obierz ze skorupki, pokrój na małe kawałki i połącz z masą z awokado. Przyprawy można zmieniać.
5. Ułóż rukolę na półmisku. Skrop ostatnią łyżeczką octu z czerwonego wina i łyżeczką oliwy z oliwek i wymieszaj. Ułóż masę z jajek i awokado na rukoli i podawaj na kromkach chrupkiego pieczywa..