

Svačinka s avokádovou pomazánkou a vejcem

Časová náročnost: 15 minut

Avokádová pomazánka

1 ks	zralé avokádo
1 ks	lučina
1 lžíce	zakysaná smetana
1 stroužek	česnek
1/2 ks	šťáva z citronu
	sůl
	mletý pepř



Dále

plátky tmavého chleba
vejce
trochu oleje na smažení

Postup přípravy

Nejprve si připravíme avokádovou pomazánku: Avokádo rozpůlíme, vyjmeme pecku a vydlabeme dužinu. Tu v misce rozmačkáme vidličkou a přimícháme lučinu se zakysanou smetanou. Ochutíme prolisovaným česnekem, citronovou šťávou, solí a mletým pepřem. Vše řádně promícháme. Nyní si z plátků tmavého chleba vykrájíme srdíčka (buď přes papírovou šablonu nebo vykrajovátkem ve tvaru srdce) a avokádovou pomazánku na srdíčka namažeme. Jako poslední opečeme vajíčka na trošce oleje a poklademe je na namazané chleby. Hotovou svačinku ihned podáváme.