



Sposób przygotowania

Cebulę pokroić w cienkie piórka i zalać połową octu. Odstawić na dwie godziny. Awokado obrać i rozgnieść widelcem. Dodać sok z cytryny, doprawić solą do smaku. W garnku zagotować 1,5 litra wody. Dodać pozostały ocet. Na gotującą wodę wbijać po jednym jajku. Gotować 3,5 minuty. Jajka podawać z awokado i cebulą.

Jaja w koszulce z guacamole i piklowaną czerwoną cebulą



135 minut



4 porcje



Składniki

- 2 awokado
- 4 jajka
- 120 ml octu winnego białego
- 1 czerwona cebula
- ½ cytryny
- sól
- pieprz