

# Jajka faszerowane awokado

---

**Czas wykonania:** 20 min **Ilość porcji:** 4 sztuki (2 porcje)

## **Składniki:**

- 2 jajka
- ½ dojrzałego awokado
- sok z cytryny
- szczypta pieprzu
- szczypta soli



## **Przygotowanie:**

Jajka gotować przez 10 minut z dodatkiem soli, wystudzić przelewając zimną wodą i obrać.

Przekroić jajka na pół i oddzielić żółtko od białka.

Awokado rozgnieść widelcem (lekko skropić cytryną, aby nie zciemniało), dodać do żółtka i przyprawić. Wszystko dokładnie wymieszać na jednolitą pastę.

Białka gotowanego jajka nafaszerować masą.