



# AVOKÁDOVÝ SALÁT S VEJCI

## PŘÍSADY

- 2 vejce
- 100 g neoloupané okurky, nakrájené na kousky
- 30 g jarní cibulky, najemno nakrájené
- 2 avokáda, oloupaná a vypeckovaná
- 3 lžičky octa z červeného vína, po částech
- ½ lžičky soli
- ½ lžičky černého pepře
- 1 lžička chilli omáčky
- 30 g rukoly
- ½ lžičky olivového oleje
- 8 celozrnných krekrů

## POSTUP

1. V kastrůlku uvařte vejce (10 min.).
2. Do středně velké mísy dejte kousky okurky s nakrájenou jarní cibulkou.
3. V malé míse rozmačkejte avokáda. Přidejte 2 lžičky octa z červeného vína, sůl, černý pepř a chilli omáčku a dobře promíchejte. Avokádovou směs přidejte k okurce s jarní cibulkou a promíchejte.
4. Vajíčka propláchněte studenou vodou. Oloupejte je, nakrájejte na malé kousky a přidejte k avokádové směsi. Dochuťte.
5. Na servírovací talíř položte rukolu. Pokapejte ji zbývající 1 lžičkou octa z červeného vína a 1 lžičkou olivového oleje a zlehka promíchejte. Na rukolu položte avokádovou směs s vajíčky a servírujte s krekrů.