



# ЯЙЧЕНА САЛАТА С АВОКАДО

## СЪСТАВКИ

- 2 яйца
- 100 гр. краставица, необелена и нарязана на големи парчета
- 30 гр. ситно нарязан зелен лук
- 2 броя авокадо, обелени и с извадени костилки
- 3 ч.л. винен оцет, разделен
- на части
- $\frac{1}{2}$  ч.л. сол
- $\frac{1}{2}$  ч.л. черен пипер
- 1 ч.л. чили сос
- 30 гр. рукола
- $\frac{1}{2}$  ч.л. зехтин
- 8 пълнозърнести крекери

## НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1. Варете яйцата 10 минути в тенджерата.
2. Поставете парчетата краставица и зелен лук в средната купа за смесване.
3. Намачкайте авокадото в малката купа за смесване. Добавете 2 ч.л. винен оцет, сол, черен пипер и чили сос, след което разбъркайте добре. Добавете сместа с авокадо към краставицата и зеления лук в средната купа за смесване и разбъркайте до пълно смесване.
4. Изплакнете яйцата със студена вода. Обелете ги, нарежете ги на малки парчета и ги комбинирайте със сместа с авокадо. Добавете подправки на вкус.
5. Поставете руколата в чиния за сервиране. Поръсете я с останалата 1 ч.л. винен оцет и 1 ч.л. зехтин, и подхвърлете леко, за да се смеси добре. Поставете сместа с яйца и авокадо върху руколата и сервирайте върху крекери.