



# SOLATA Z AVOKADOM IN JAJCI

## SESTAVINE

- 2 jajci
- 100 g kumare, neolupljene, narezane na koščke
- 30 g drobno narezane mlade čebule
- 2 avokada, olupljena, z odstranjeno koščico
- 3 čajne žličke rdečega vinskega kisa, dodajte
- postopoma
- ½ čajne žličke soli
- ½ čajne žličke črnega popra
- 1 čajna žlička čilijeve omake
- 30 g rukole
- ½ čajne žličke olivnega olja
- 8 polnozrnatih krekerjev

## PRIPRAVA

1. Jajci kuhajte v kozici 10 minut.
2. Koščke kumare in mlade čebule dajte v srednjo skledo za mešanje.
3. V mali skledi za mešanje pretlačite avokado. Dodajte 2 čajni žlički rdečega vinskega kisa, sol, poper in čilijevo omako ter dobro premešajte. Dodajte mešanico z avokadom h kumari in spomladanski čebuli v srednjo skledo za mešanje ter premešajte, da bo zmes enotna.
4. Jajci operite s hladno vodo. Olupite ju, narežite na male koščke in ju dodajte k mešanici avokada. Dodajte sol in poper po okusu.
5. Na krožnik dajte rukolo. Pokaplajte jo z 1 čajno žličko rdečega vinskega kisa in 1 čajno žličko olivnega olja, premešajte, da se sestavine združijo. Mešanico iz jajc in avokada dajte na vrh rukole in postrezite na krekerjih.