



Ölz mini masleni francoski rogljički z jajčno posodo, slanim gorskim sirom in slanino

Pikanten recept za brunch za 4 obroke



Sestavine

4 kos Ölz mini masleni francoski rogljički
4 jajca
100 g gorski sir
Peščica sveža otroška špinača
4 disk slanina
1 avokado
olivno olje
sal in pepper

Čas priprave

15 min

1. V ponvi segrejte malo olja. Jajca razžvrkljamo v skodelici, dodamo v ponev in pustimo, da se malo strdijo.
2. Naribajte gorski sir in ga dodajte jajcem v ponvi. Začinite s soljo in poprom. Ko se sir stopi in je jajčna jed kremasta, ponev odstavite in pustite, da se ohladi.
3. Avokado olupite in narežite na rezine.
4. V drugi ponvi prepražite slanino, da postane hrustljiva.
5. Na narezane Ölz mini masleni francoski rogljički namažite svežo mlado špinačo, dodajte pripravljeno jajčno jed, rezine slanine in avokada. Na koncu začinite s soljo in poprom. Pripravljen je okusen recept za brunch!