



Ölz mini masleni francoski rogljički z z vmešanimi jajci, slanim gorskim sirom in slanino

Pikanten recept za brunch za 4 porcije



Sestavine

4 Ölz mini masleni francoski rogljički
4 jajca
100 g gorskega sira
Peščica Sveža mlada špinača
4 rezine slanine
1 avokado
olivno olje
Sol in poper

Čas priprave
15 min

1. V ponvi segrejte malo olja. Jajca razžvrkljajte v skodelici, jih dodajte v ponev in pustite, 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 hrustljava.
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!