

Сэндвич с лососем "Шикарный"



Что нужно:

- зерновой хлеб (в нарезке) - пол батона;
- авокадо - 2 шт;
- яйца - 2 шт;
- лосось (готовый) - 150 г;
- лимон - 1 шт;
- соль и ваша любимая специя (я взяла прованские травы)- по вкусу.

Время приготовления: 45 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Венчиком взбиваем яйца и солим.
3. По 1 столовой ложке выкладываем на (уже разогретую сковородочку) и обжариваем. Получится несколько яичных блинчиков.
4. Закладываем в миску сок лимона и мякоть авокадо.
5. Блендерим до однородности.
6. Нарезаем рыбку на кусочки, не режьте прям очень тонко.
7. Берём ломтик хлеба и намазываем на него немного авокадной пасты.
8. Укладываем нарезанный кусочек яичного блинчика.
9. Затем несколько кусочков рыбки.
10. Снова нарезанный кусочек яичного блинчика.
11. И накрываем ломтиком хлеба (который мы также смазали авокадной пастой).
12. Из наших ингредиентов получится примерно 4 сэндвича. Сверху слегка смазываем их оставшейся авокадной пастой и посыпаем любимой специей (в моём случае это прованские травы).