סדנה־לי

סלט אבוקדו וביצים עם לימון ובצל ירוק

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
2 מנות	**10 דקות**	**12 דקות**	**32 דקות**

ציוד: סיר קטן וקערה

מצרכים

- ☐ 3 ביצים L
- ☐ אבוקדו בינוני בשל, כ־140 גרם ללא קליפה וגרעין
- ☐ גבעול בצל ירוק
- ☐ כף מיץ לימון
- ☐ כפית שמן זית
- ☐ רבע כפית מלח
- ☐ קורט פלפל שחור

אופן ההכנה

1. מניחים ביצים בסיר ומכסים במים. מביאים לרתיחה עדינה ומבשלים כ־10–12 דקות, עד שהחלמון והחלבון מוצקים.
2. מעבירים למים קרים לכ־10 דקות, מקלפים וחותכים לקוביות. אם הביצים אינן מיועדות לאכילה מיידית, שומרים בקירור.
3. מועכים בקערה את האבוקדו עם לימון ושמן. קוצצים את הבצל הירוק ומוסיפים.
4. מקפלים פנימה את הביצים, המלח והפלפל. מועכים מעט עם מזלג אך משאירים חלק מהביצים בחתיכות.
5. מגישים בקערה או בעלי חסה. לחם וקרקרים, אם מוסיפים, אינם חלק מגרסת המתכון בסגנון קטו.