

Sendvič sa Siggi's natur skyrom, avokadom i poširanim jajem

Bez umjetnih sladila, boje i arome, s 0% masti, Siggi's skyr, islandski tip gustog jogurta, naći će mjesto na vašem proljetnom jelovniku i oduševiti sve zaljubljenike u mliječne proizvode

Natur, vanilija, borovnica i jagoda – savršenstvo dolazi u četiri okusa. Potvrdit će to svi koji su kušali siggi's skyr, islandski tip gustog jogurta koji se priprema od obranog kravljeg mlijeka i tek nekoliko jednostavnih i prirodnih sastojaka, u skladu s 1000 godina starom islandskom tradicijom proizvodnje mliječnih proizvoda.

Siggi's skyr ne sadrži umjetna sladila, boje i arome, a odlikuje ga 0% mliječne masti te 30% manje šećera u odnosu na druge voćne jogurte. Također, snažno promovira DIY (Do It Yourself) koncept pripreme jednostavnih obroka i međuobroka, koji kombinira siggi's skyr te svježe voće i povrće, žitarice, orašaste plodove, kao i druge zdrave i prirodne namirnice. Preporuka za sve koji vole zdrave, a fine zalogaje, je sendvič s avokadom i poširanim jajem. Jednostavan za pripremu, naći će put do vaših nepca ovoga proljeća i ljeta.

Vodu kojoj ste dodali malo alkoholnog octa zakuhajte dok se ne pojave mali mjehurići – poput onih u mineralnoj vodi. Ubacite unutra jaje i kuhajte na niskoj temperaturi oko 2 minute, dok se bjelanjak ne formira, a žumanjak i dalje ostane tekuć. Kruh premažite Siggi's natur skyrom. Dodajte narezani avokado i prethodno poširano jaje. Posolite, popaprite i dodajte svježi vlasac.