Australijskie tosty z awokado i jajkiem

Składniki

- **2** kromki chleba na zakwasie
- **2** jaja wiejskie lub z wolnego wybiegu
- **½** pęczka zielonych szparagów
- **1** dojrzałe awokado
- ser gorgonzola – wedle uznania
- kiełki – wedle uznania
- **2** ząbki czosnku
- świeżo mielony pieprz
- sól himalajska
- **2** łyżki masła klarowanego

Przygotowanie:

1. Przygotowanie australijskich tostów z grilla zaczynamy od umycia szparagów, odłamania twardych końcówek i wrzucenia ich do lekko osolonego wrzątku. Warzywa gotujemy ok. 2 minuty.

2. Rozgrzewamy gazowy grill marki Broil King do 180 stopni. Kolejnym krokiem do przygotowania australijskich tostów z grilla jest odcedzenie szparagów na sitku i posmarowanie ich masłem (przyda się silikonowy pędzel marki Broil King).

3. Wszystko przyprawiamy świeżo mielonym pieprzem i solą. W ten sposób przygotowane szparagi przekładamy na ruszt i grillujemy ok. 4 minuty z obu stron (ułatwią to szczypce do grilla marki Broil King).

4. Na ruszcie układamy posmarowane czosnkiem kromki chleba. Grillujemy aż staną się chrupiące i delikatnie przyrumienione. Grill gazowy pozwala idealnie kontrolować temperaturę wewnątrz piekarnika dzięki wbudowanemu termometrowi w pokrywę .

5. Do przyrządzenia jaj sadzonych używamy płyty stalowej marki Broil King. Dzięki niej jaja nie przywierają do płyty i szybko się grillują. Wystarczą 3 minuty i gotowe.

6. Tosty australijskie już prawie gotowe. Zdejmujemy wszystkie składniki z grilla i układamy na kromce chleba w kolejności: pokrojone w plastry awokado, szparagi oraz jajko sadzone.

7. Tosty z awokado i jajkiem posypujemy serem gorgonzola, dekorujemy kiełkami i przyprawiamy pieprzem.