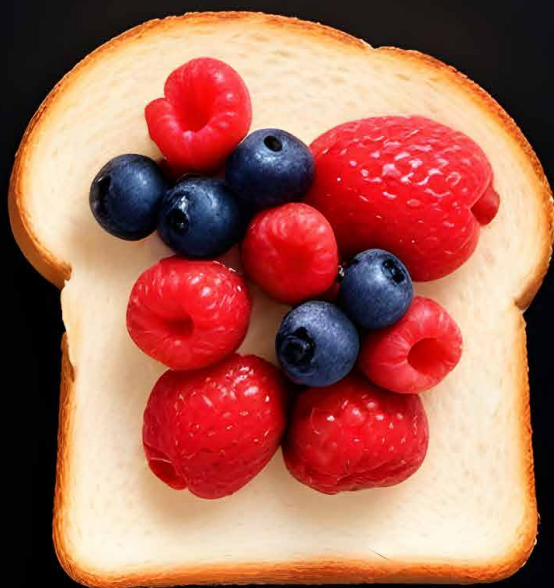


**ОХ, УЖ ЭТИ  
ТОСТЫ!**





## ТОСТЫ С АВОКАДО И ЯЙЦОМ

### Ингредиенты:

- 4 куска хлеба
- 1 авокадо
- 4 яйца
- Соль и перец по вкусу

### Способ приготовления:

Обжарьте куски хлеба в тостере.

Разрежьте авокадо пополам, удалите косточку и выложите мякоть на тосты.

В сковороде обжарить яйца до желаемой степени прожарки и выложите их на тосты с авокадо.

Посолите и поперчите по вкусу.



## ТОСТЫ С ЛОСОСЕМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

### Ингредиенты:

- 4 куска хлеба
- 100 гр слабосоленого лосося
- 50 гр сливочного сыра
- Укроп (по желанию)

### Способ приготовления:

Обжарьте куски хлеба в тостере.

Намажьте на каждый тост сливочный сыр.

Нарежьте лосось на тонкие ломтики и выложите их на тосты.

Посыпьте укропом по желанию.





## **ТОСТЫ С БАНАНОМ И ОРЕХОВЫМ КРЕМОМ**

### **Ингредиенты:**

- 4 куска хлеба
- 2 банана
- 4 столовые ложки орехового крема

### **Способ приготовления:**

Обжарьте куски хлеба в тостере.

Намажьте каждый тост ореховым кремом.

Нарежьте бананы тонкими ломтиками и выложите их на тосты.



#### Ингредиенты:

- 4 куски хлеба
- 100 гр консервированного тунца
- 100 гр консервированных артишоков

#### Способ приготовления:

Обжарьте куски хлеба в тостере.

Намажьте тунец на тост.

Выложите на каждый тост несколько артишоков.

## ТОСТЫ С ТУНЦОМ И АРТИШОКАМИ





#### Ингредиенты:

- 4 куска хлеба
- 2 помидора
- 150 гр моцареллы
- Свежий базилик

#### Способ приготовления:

Обжарьте куски хлеба в тостере.

Нарежьте помидоры и моцареллу на ломтики.

Выложите ломтики помидоров на тосты.

На каждый тост положите несколько ломтиков моцареллы.

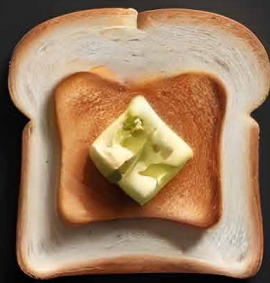
Украсьте каждый тост свежим базиликом.

## ТОСТЫ С ПОМИДОРАМИ И МОЦАРЕЛЛОЙ



ВОПЛОЩАЙТЕ СВОИ  
УНИКАЛЬНЫЕ  
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ  
ФАНТАЗИИ!

ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЛЮБЫЕ  
ЯГОДЫ И ФРУКТЫ, ЧТОБЫ  
СДЕЛАТЬ КАЖДЫЙ ВАШ  
ЗАВТРАК НЕПОВТОРИМЫМ,  
А УТРО НЕЗАБЫВАЕМЫМ!



**Приятного аппетита!**

