



## Kanape z lososom in hrenovo omako

Chef Jože Gros

Vrsta jedi: kruh

Čas priprave: 20 minut ali manj

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

1. Kozice, olje in nasesekljan česen damo v skledo in pustimo dobre pol ure.
2. Popečemo kruh in ga natremo z česnom v prahu.
3. Narežemo avokado in losos (dimljen ali v olju) na rezine. Naribamo hren, ga damo v skledo z kisom, oljem, smetano in koščkom jabolka. Hrenovo omako dobro premešamo.
4. Na olju popražimo kozice.
5. Avokado, hrenovo omako in losos damo na kruhke in serviramo z kozicami, kaviarjem in motovilcem.

Dober tek!

### NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 kos jabolka
- 1/2 kos avokada
- 1 čajna žlica kaviarja (lahko različnih sort)
- 2 kos kruha po želji
- 2 kos česna
- 1 pest motovilca
- 1 jedilna žlica olja
- 1 jedilna žlica kisle smetane
- 1 ščepec cesna v prahu
- 50 g lososa
- 100 g kozic
- 50 g hrena
- 1 jedilna žlica kisa