SKUHAJ.SI



Koroški črn kruh z avokadovim namazom s paradižniki

Chef Greta Škrobar
Vrsta jedi: prigrizek
Čas priprave: 20 minut ali manj
Količina 1
Zahtevnost: srednje lahek

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

- 1 - 2 stroka česna
- 2 kos popolnoma zrela avokada
- 2 jedilna žlica nemastne skute
- 1 velika čebula
- 1 jedilna žlica soka limone
- 4 veliki zreli paradižniki
- 4 majhne šalotke
- 12 izkoščičenih črnih oliv
- 4 kos črnega kruha

NAVODILA ZA PRIPRAVO

1/
Avokade razpolovimo, odstranimo koščico in z žlico izdolbemo meso. Mehko meso zmečkamo z vilicami in zmešamo s skuto.

2/
Čebulo in česen olupimo, narežemo na majhne kocke in pomešamo med avokadovo kremo. Začinimo z limoninim sokom, soljo in poprom.

3/
Paradižnike operemo in jih počez narežemo na 1/2 cm debele rezine, šalotko pa na zelo tanke ploščice. Olive in peteršilj sesekljamo.

4/
Rezine koroškega črnega kruha popečemo in na debelo namažemo z avokadovo kremo. Luskinasto jih obložimo s paradižnikovimi rezinami, po njih razdelimo čebulne obročke in potresemo z olivami in peteršiljem.

Seveda pa tekne sendvič tudi s katerim koli drugim kruhom:)

Za pomoč pri nakupu, nasvete ali naročilo pokličite brezplačno na: 080 23 46