

Opečený chleba s avokádem, pažitkovým máslem a šunkou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 10 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Připravíme si pažitkové máslo. Pracujeme s máslem, které jsme hodinu předtím vyndali z lednice, aby změklo. Pažitku (2 hrsti) nasekáme najemno nebo rozmixujeme ve výkonném mixéru. Promícháme se změkklým máslem a ochutíme solí a pepřem. Plátky chleba namažeme pažitkovým máslem a naskládáme na pečicí plech. Nahoru na ně naskládáme plátky avokáda a plátky (pečené) šunky. Dáme zapéct do trouby vyhřáté na 180 °C. Zapékáme tak dlouho, dokud nebude chleba křupavý, šunka lehce opečená. Máslo se rozpustí a dodá chlebu perfektní chuť.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 12 g
- **Pažitka** - 15 g
- **Avokádo** - 100 g
- **Pepř bílý mletý** 25 g - 2 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 150 g
- **Božská šunka 2,8 kg** - 200 g
- **Krájený bezlepkový bílý chléb s přidávanými vitamíny a vápníkem 400 g** - 160 g

