

Mexická ciabatta s dipem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Červenou cibuli a stroužek česneku oloupeme, 1. cibuli a česnek nakrájíme na kostičky a 2. cibuli nakrájíme na malá kolečka. Na olivovém oleji opečeme mleté maso, na kostičky nakrájenou cibuli a česnek, přidáme nakrájená rajčata, ochutíme chilli a skořicí a poté 5 minut podusíme. Dochutíme solí, rozetřeme do krému a podáváme jako teplý dip k hranolkům. 1/2 papriky omyjeme, překrojíme na poloviny, zbavíme semínek a nakrájíme na malé kostičky. Kukuřici scedíme. Avokádo oloupeme, překrojíme na polovinu, vyndáme pecku, nakrájíme na plátky a pokapeme limetkovou šťávou. Koriandr omyjeme, osušíme a otrháme lístky ze stonků. Fazolový krém ochutíme chilli, solí a koriandrem, poté přidáme papriku, sýr a kukuřici. Ugrilujeme nebo opečeme plátky kukuřičné ciabatty a položíme na ně fazolovou směs. Zakryjeme 4 plátky avokáda, položíme na ně druhou část ciabatty fazolovou vrstvou dolů a prořízneme šikmo na polovinu. Podáváme s hranolky a masovým nebo rajčatovým dipem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 30 g
- **Paprika zelená** - 100 g
- **Česnek** - 3 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Paprika červená chilli** - 5 g
- **Limetky** - 20 g
- **Koriandr čerstvý** - 4 g
- **Mleté maso míchané** - 200 g
- **Avokádo** - 100 g
- **Dětská sladká kukuřice 370 ml. Prostě skvělé!** - 100 g
- **Skořice mletá 40 g** - 6 g
- **Olej řepkový** - 20 g
- **Fazole černé Refried krém 580 g** - 100 g
- **Podravka rajčata krájená loupaná 400 g** - 200 g
- **Ciabatta Tomato 360 g BIO** - 150 g
- **Cheddar 45% 150 g** - 40 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

