

Avokádovo-lososové mističky

Počet porcí: 20

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na přípravu těsta ve vodě rozdrobíme a rozpustíme droždí. V míse smícháme mouku (350 g) se solí (5 g). Přidáme olej a vodu s droždím a ručně vypracujeme dohladka. Těsto zaprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme asi 45 minut na teplém místě kynout. Na přípravu náplně avokádo (2 ks) rozpůlíme, vyndáme pecku, oloupeme, nakrájíme na malé kostičky a vložíme do misky. Přidáme cibulku nakrájenou na kolečka, bylinky, hořčici, med a citrónovou šťávu. Dochutíme solí a pepřem a promícháme. Vykynuté těsto na pomoučené pracovní ploše rozdělíme na 10 dílů. Z každého dílu vytvoříme kuličku a naneseme na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme 35 minut. Pečivo necháme vychladnout. Poté ho podélně rozkrojíme a pomocí lžičky na povrch naneseme náplň. Dozdobíme plátkem lososa a snítkou kopru.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 6 g
- **Kopr** - 5 g
- **Cibulka jarní** - 50 g
- **Avokádo** - 200 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 350 g
- **Culinary citronová šťáva 100% 1 l** - 200 g
- **Pitná voda nesycená** - 100 g
- **Hořčice orientální 340 g** - 40 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Provensálské koření 15 g** - 7 g
- **Včelí med smíšený luční 250 g** - 20 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 200 g
- **Uzený losos plátky 100 g** - 300 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

