

Avokádo plněné krevetami a roztaveným bylinkovým máslem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Omytá a osušená 2 avokáda rozpůlíme a odstraníme jádra. Půlky avokáda pokapeme citrónovou šťávou. Omytá cherry rajčátka rozpůlíme. Krevety (8-10 ks) omyjeme studenou vodou a osušíme. Zmražené nejdříve necháme rozmrazit. Krevety rozkrojíme podélně napůl a osmažíme na rozpáleném oleji. Dochutíme solí, pepřem a citrónovou šťávou.

Cherry rajčátka přidáme ke krevetám a podusíme. Avokáda naplníme krevetami a rajčaty. Z bylinkového másla (máslo a bylinky) vykrojíme pomocí vykrajovače kuličky a ty necháme rozpustit na naplněných avokádech. Ozdobíme dle chuti čerstvou pažitkou a listovým salátem.

Ingredience

- **Rajčata** - 250 g
- **Salát hlávkový** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Citróny** - 50 g
- **Pažitka** - 1 g
- **Krevety vyloupané 150 g** - 50 g
- **Avokádo** - 200 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 20 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 0.5 g
- **Bylinkové máslo 30 g** - 1 g
- **Rukola praná** - 100 g
- **Olej slunečnicový** - 15 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

