

Drůbeží maso s avokádem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Plátek masa lehce zmáčkne, osolíme a potřeme z obou stran rozpůlenou papričkou. Zakapeme olejem a necháme odležet. Očistíme fenykl, nakrájíme na kousky, rovněž oloupeme avokádo a pomačkáme. Rozpůlíme jablko a jemně postrouháme bez slupky. Pastu z avokáda a jablka lehce osolíme a pokapeme citrónovou šťávou, vmícháme do fenyklu s troškou oleje. Maso zprudka opečeme z obou stran asi po 4 minutách a podáváme nazdobene ovocnou pastou na talíři. Pro toho, kdo má rád více příloh, doporučujeme dušenou rozinkovou rýži a lehké bílé víno.