

Plněné avokádo

Kategorie: Předkrmy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 avokáda
2 lžičky citrónové šťávy
2 rajčata
100 g uzeného lososa
150 g zakysané smetany
2 lžičky křenu
pažitka
sůl
pepř

Postup

Avokáda rozpůlíme, vyjmeme pecky, dužinu vybereme kulovitým vypichovátkem a pokapeme 1 lžičkou citrónové šťávy. Zbylou šťávou pokapeme vydlabané půlky avokáda. Rajčata zbavíme semen a dužinu nakrájíme na kostky. Lososa nakrájíme na nudličky a spolu s avokádem a rajčaty jím naplníme půlky avokáda. Smetanu smícháme se solí, pepřem a křenem. Pažitku pokrájíme nadrobno a přidáme do smetany. Krémem naplníme dortový sáček a na avokáda nastříkáme kopečky. Ozdobíme citrónem.