

Avokádo s tuňákem

Kategorie: Předkrmy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 špetka sůl
1 ks citron
1 konzerva - tuňák
2 lžíce zakysaná smetana
3 lžíce majonéza
2 ks avokádo
mletý černý pepř

Postup

Z jednoho citronu vymačkáme šťávu. Avokáda rozpůlíme a vyjmeme pecky. Lžící vydlabeme dužninu, půlky uložíme stranou, a vše pokapeme polovičním množstvím citronové šťávy.

Dužninu rozdrtíme vidličkou nebo ji nakrájíme na kostičky a pokapeme zbytkem šťávy z citronu. Kousky tuňáka necháme okapat a smícháme je s avokádovou dužninou.

Majonézu, smetanu, sůl a pepř promícháme a omáčku nalijeme na připravenou směs. Směs lehce promícháme a naplníme jí obě půlky avokáda.

Poznámka

Netradiční a trochu složitější recept má zajímavý výsledek a chuť.

