

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

1 kus	Šalátová uhorka
1 bal.	Listy koriandra, čerstvé
2 kus	Avokádo
2 PL	Jogurt
3 PL	Olivový olej
1 kus	Limetka
14 kus	Krevety
1	Čili Chipotle údené
1	Cesnak pikantný
1	Morská soľ jedlá jódovaná
1	Čierne korenie celé

Krevetovo-avokádové jednohubky

30—35 Min

Príprava

1. Uhorku nakrájajte na plátky hrubé približne 1 cm.
2. Príprava avokádového krému: Prekrojte dve avokáda na polovice, vyberte kôstky a dužinu najemno popučte pomocou vidličky. Zmiešajte s 2 PL jogurtu. Ochuťte šťavou z polovice limetky, soľou a korením Kotányi a korením a dôkladne premiešajte.
3. Umyte krevety a ochuťte ich extra pikantným cesnakom Kotányi. Potom ich opečte na panvici s 2 PL olivového oleja.
4. Na plátky uhorky natrite avokádový krém a na každý plátok uhorky položte krevetu. Potom ozdobte údenými čili vločkami Chipotle a nasekaným koriandrom.