



Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

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 popuňte 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 krevetku. Potom ozdobte údenými čili vločkami Chipotle a nasekaným koriandrom.

