



Канане от скариди и авокадо

⌚ 30–35 Минути 

Подготовка

- 1 Нарежете краставицата на филийки с дебелина около 1 см.
- 2 За да направите крема от авокадо: Нарежете два броя авокадо наполовина, отстранете костилките и използвайте вилка, за да намачкате добре месестата част. Смесете с 2 с.л. йогурт. Подправете на вкус със сока на половин лайм, сол и пипер и разбъркайте добре.
- 3 Измийте скаридите и овкусете с чесън на гранули от Kotányi. След това запържете в тиган с 2 с.л. зехтин.
- 4 Намажете резенчетата краставица с авокадов крем и поставете скариди отгоре. След това поръсете люто чили и накълцан кориандър.

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

- 1 Краставица
- Листа от кориандър, пресни
- 2 бр. Авокадо
- 2 с.л. Йогурт
- 3 с.л. Зехтин
- 1 Лайм
- 14 бр. Скариди
- ♦ Люто чили
- ♦ Чесън на гранули
- ♦ Морска сол
- ♦ Черен пипер на зърна

