



# Канопе с креветками и авокадо

🕒 30–35 Мин. 

## Способ приготовления

- 1 Нарежьте огурец ломтиками толщиной около 1 см.
- 2 Как приготовить крем с авокадо: разрежьте два авокадо пополам, удалите косточки и вилкой раздавите мякоть. Смешайте с 2 ст. л. йогурта. Приправьте по вкусу соком половины лайма, солью и перцем Kotányi и тщательно перемешайте.
- 3 Промойте креветки и приправьте пикантным чесноком от Kotányi. Затем обжарьте в 2 ст. л. оливкового масла.
- 4 Смажьте ломтики огурца кремом с авокадо и положите на каждый ломтик по креветке. Затем украсьте хлопьями копченого чили чипотле и измельченной кинзой.

## Ингредиенты 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 шт.	Салатный огурец
1 уп.	Свежие листья кинзы
2 шт.	Авокадо
2 ст. л.	Йогурт
3 ст. л.	Оливковое масло
1 шт.	Лайм
14 шт.	Креветки
1	♦ Пряность Чили чипотле копченый нарезанный
1	♦ Чеснок
1	♦ Соль морская
1	♦ Перец черный горошек

