

Канапе 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