



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 |

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.

