



Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 kom.	Salatni krastavac
1 vrećica	Listova korijandra, svježeg
2 kom.	Avokada
2 jušne žlice	Jogurta
3 jušne žlice	Maslinova ulja
1 kom.	Limete
14 kom.	Kozica
1	
1	♦ Češnjak
1	♦ Morska sol gruba
1	♦ Papar crni zrno

Zalogaji od avokada i kozica

⌚ 30–35 Min   

Priprema

- 1 Narežite krastavac na ploške debljine približno 1 cm.
- 2 Za pripremu kreme od avokada: Prerežite dva avokada, izvadite koštice i vilicom sitno izdrobite meso avokada. Pomiješajte s dvije jušne žlice jogurta. Začinite po želji sokom pola limete, solju i paprom Kotányi te dobro promiješajte.
- 3 Operite kozice i začinite ih snažnim Kotányi Češnjakom. Potom ih popržite na tavi s dvije jušne žlice maslinova ulja.
- 4 Obložite ploškice krastavca kremom od avokada i stavite kozicu na svaku plošku krastavca. Zatim ukasite Chipotle dimljenom čili papričicom i sjeckanim korijandrom.

