

# Quinoa s avokádem a balkánským sýrem

**Kategorie:** [Pokrmy](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 2

- quinoa 0.5 hrnek
- voda 1 hrnek
- avokádo 2 ks
- z jednoho citrónu šťáva 1 ks
- podle chuti pepř 1 ks
- podle chuti sůl 1 ks
- olivový olej 2 lžíce
- balkánský sýr 150 g

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Chile

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Quinou propereme v čisté vodě, aby se zbavila kalu a slijeme. Zalijeme hrnkem čisté vody, osolíme, přivedeme k varu, stáhneme plamen a prohříváme 20 minut, poté necháme odstát cca 5 minut. Obě avokáda oloupeme, zbavíme pecky a nakrájíme na kousky do malého pekáčku. Zalijeme šťávou ze 3/4 citrónu, ochutíme pepřem, zakapeme olivovým olejem a rozdrobíme na něj balkánský sýr. Pečeme na 160 °C cca 12 minut.

Když je quinoa hotová, tak doní vmícháme zbylou citrónovou šťávu, důkladně zamícháme a naneseme na talíř. Nakonec quinou doplníme o upečenou avokádovou směs a podáváme.