

Avokádo s matjesy a olivami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- avokádo 2 ks
- limetksa 1.2 ks
- cukr moučka 1 špetka
- zelené olivy plněné papričkou 20 ks
- sherry 1 lžíce
- vinný ocet 1 lžička
- zakysaná smetana light 200 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Matjesy nechat dobře okapat, pak nakrájet na tenké proužky. Olivy nařezat na tenká kolečka a naťovou cibulku nasekat nadrobno. Nakrájené suroviny dát do mísy, přidat zakysanou smetanu, sherry a vinný ocet, promíchat a dochutit solí, pepřem i cukrem. Avokáda rozpůlit, vyndat pecku a oloupat slupku, potřít citronovou nebo limetkovou šťávou, aby nezčernala. Avokádové mističky naplnit připraveným salátem, dle chuti dozdobit bylinkami.