

Avokádo se šunkou

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- uzená šunka 180 g
- netučný tvaroh 130 g
- avokádo 1 ks
- rajče 1 ks
- list hlávkového salátu 4 ks
- citrónová šťáva 1 lžíce
- mléko 4 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Čtyři plátky šunky odložíme, ostatní nakrájíme na malé kostičky
2. Tvaroh a mléko utřeme do hladka, zlehka vmícháme nakrájenou šunku a dochutíme solí a pepřem
3. Avokádo rozpůlíme, vyjmeme pecku a oba díly znovu podélně rozkrojíme
4. Čtvrtky zakapeme citrónovou šťávou
5. Rajče opláchneme, rozkrojíme na čtyři dílky, odstraníme jadérka a nakrájíme na drobné kostičky

6. Čtvrtky avokáda narovnáme na salátové listy, přizdobíme tvarohem, plátky šunky a nakrájeným rajčetem.