

Tostadas de ceviche

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- tostadas cevicheras 1 balení
- krevety 1 balení
- červené chilli papričky 4 ks
- avokáda 2 ks
- rajčata 2 ks
- červená cibule 2 ks
- list koriandru 1 svazek
- ředkvičky 1 svazek

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Kanada

Počet porcí: 5

Postup:

1. Krevety nakrájíme na kostičky, osolíme a pokapeme limetkovou šťávou, necháme nejméně 3 hodiny odležet
2. Veškerou zeleninu nakrájíme nadrobno, rovněž vypeckovaná avokáda, bylinky nasekáme, všechny suroviny spolu promícháme
3. Do směsi zamícháme odleželé kostičky krevet, pokrm opepříme, osolíme a nakonec pokapeme olivovým olejem, nandáme na fritované tortilly
4. Podáváme jako studený předkrm spolu s měsíčky limetek

Poznámka:

tostadas cevicheras - fritované malé tortily - recept na domácí je v mých receptech pod názvem Tostadas