

Krevety s avokádem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- předvařené krevety 200 g
- avokádo 2 ks
- směs listových salátů 4 hrst
- **Omáčka**
- majonéza 100 g
- citrón 1 ks
- passata al pomodoro 2 lžíce

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Postup

1

Pustte se do přípravy omáčky. V misce smíchejte všechny ingredience na omáčku a dle chuti dochuťte. 4 lžíce omáčky si dejte stranou.

2

Pokud je třeba, zbavte krevety přebytečné vody mírným tlakem a přidejte je do omáčky. Promíchejte.

3

Avokáda omyjte, osušte a rozpulte. Zbavte je pecky a vyndejte dužinu. Slupku avokáda naplňte

krevetami a navrch dejte vydlabanou nakrájenou dužinu.

4

Salát dochuťte olejem a citronovou šťávou. Rozdělte jednotlivé porce na talíře a opřete o něj naplněná avokáda. Na závěr polejte každé avokádo omáčkou a ihned servírujte.