

# Chřest s avokádovým dipem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 6

- bílý chřest 1.5 kg
- avokádo 2 ks
- pomerančová šťáva 1 ks
- sůl 2 špetka
- kajenský pepř 1 špetka
- celozrný toastový chleba 6 plátek
- citrónová šťáva 1 ks
- olej 3 lžíce
- čerstvě mletý pepř 1 špetka

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

1

Chřest oloupejte škrabkou od konce až pod špičky. V osolené vodě jej vařte asi 5–7 minut doměkka. Slijte a nechte v cedníku okapat.

2

Rozpulte avokáda, odstraňte pecky a vydlabejte dužinu. Dejte ji do mixéru, přidejte pomerančovou šťávu a rozmixujte. Dochutěte solí a kajenským pepřem.

3

Jarní cibulky nakrájejte nadrobno, smíchejte se změkklým máslem a osolte. Celozrnný chléb nasucho opečte v toasteru.

4

Smíchejte citronovou šťávu s olejem, solí a pepřem. Okapaný chřest dejte na talíře a přelijte citronovou zálivkou. Přidejte tousty namazané cibulkovým máslem. Podávejte s avokádovým dipem, který zvýrazní bohatou chuť chřestu.