

Uzený losos s avokádem a zázvorovou smetanou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- uzený losos (plátky) 100 g
- avokádo 2 ks
- kysaná smetana 200 g
- 2 cm čerstvý zázvor 1 ks
- česnek 3 stroužek
- sůl, pepř 1 ks
- máta na dozdobení 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Dužinu avokáda rozmixujeme, přidáme prolisovaný česnek, pepř a sůl. Do kysané smetany přidáme nastrouhaný zázvor. Lososa nakrájíme na menší kousky.

Servírujeme do menší misky, lososa, smetanu i avokádovou směs ve stejném poměru. Zdobíme mátou.