

Quinoa s avokádem a balkánským sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- quinoa 0.5 hrnek
- voda 1 hrnek
- avokádo 2 ks
- z jednoho citrónu šťáva 1 ks
- podle chuti pepř 1 ks
- podle chuti sůl 1 ks
- olivový olej 2 lžíce
- balkánský sýr 150 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Chile

Počet porcí: 2

Postup:

Quinou propereme v čisté vodě, aby se zbavila kalu a slijeme. Zalijeme hrnkem čisté vody, osolíme, přivedeme k varu, stáhneme plamen a prohříváme 20 minut, poté necháme odstát cca 5 minut.

Obě avokáda oloupeme, zbavíme pecky a nakrájíme na kousky do malého pekáčku. Zalijeme šťávou ze 3/4 citrónu, ochutíme pepřem, zakapeme olivovým olejem a rozdrobíme na něj balkánský sýr.

Pečeme na 160 °C cca 12 minut.

Když je quinoa hotová, tak do ní vmícháme zbylou citrónovou šťávu, důkladně zamícháme a naneseme na talíř. Nakonec quinou doplníme o upečenou avokádovou směs a podáváme.