

Grilované avokádo s fetou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vyzrálá avokáda (měkká na dotek) 2 ks
- Sýr Feta 100 g
- Chleba 4 plátek
- Limetková šťáva a dobrý olivový olej na pokapání 1 ks
- Hrubá sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Avokádo rozkrojíme na půlky, vyjmeme z nich pecku a pomocí lžice oddělíme dužninu od slupky. Půlky dužniny pokapeme limetkovou šťávou a olivovým olejem, položíme je rozkrojenou stranou na rozehřátý gril a grilujeme asi 1-2 minuty, dokud se na spodní straně neutvoří hnědé čárky od grilu. Pak půlky otočíme a grilujeme asi 1 minutu (jen dokud se neutvoří na této straně hnědé čárky) . Plátky chleba potřeme olivovým olejem, upečeme je z obou stran na grilu a posypeme kousky fety. Na každý plátek pak naložíme půlku grilovaného avokáda, rozmačkáme ho vidličkou, pokapeme olivovým olejem a jemně posolíme.