

Przystawka karnawałowa - burak, łosoś i awokado



PRIMAVERA77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

chleb	kilka kromek
łosoś wędzony plastry	kilka plastrów
awokado	1 sztuka
pomidory suszone w zalewie	kilka
burak ugotowany na prze	1 sztuka
listki mięty	kilka
glassa sojowa	do dekoracji
papryka czerwona marynowana	1 sztuka
oliwki zielone	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Chleb pokrój w trójkąty, na każdą kromkę połóż plasterki buraka upieczonego w folii.
Awokado obierz, pokrój na cząstki, zawiń w plastry łososa.
Pozostałe składniki odpowiednio pokrój i połóż jedno na drugim.
Zepnij wykałaczką.
Gotowe.
Pyszne!