

Bagietka z wędzonym łososiem, awokado i karmelizowana cebulą



IZABELA / THEGROOBA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

małe bagietki	4 szt.
łosoś wędzony	100 g.
pomidor	1 szt.
awokado	1 szt.
sól	
pieprz	
sok z limonki	
oliwa	2 łyżki
cukier brązowy	1 łyżeczka
ocet balsamiczny	1 łyżeczka
masło ziołowe	
cebula czerwona	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bagietki rozkroić i podgrzać . Posmarować masłem (a jeśli awokado jest bardzo dojrzałe i miękkie, można nim posmarować pieczywo zamiast masła). Obłożyć plasterkami awokado, skropić sokiem z limonki, dodać półplasterki pomidora, posypać solą, pieprzem. Dodać plastry łososa wędzonego. Posypać jeszcze pieprzem i dodać cebulkę :)