

Mega "wypasiona" kanapka



JUSTYNKAG



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pomidorki koktajlowe	2
sałata lodowa	2 listki
cebula czerwona	1/8
kiełki rzodkiewki	
awokado	1/2
papryczka chili	1/8
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
oliwki czarne Smak	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Awokado rozgnieść widelcem, skropić odrobiną cytryny, posolić do smaku. Pomidorki i papryczkę chili pokroić w plasterki. Cebule czerwona pokroić w polpiórka. Kromkę chleba przekroić na poł. Posmarować obie połowki pastą z awokado. Na jedną część kanapki ułożyć kolejno: papryczki chili, sałatę, pomidorki, cebule. Doprawić solą i pieprzem. Posypać kiełkami. Przykryć drugą połówką chleba. Na patyk do szaszłyka nabić pomidorki koktajlowe i czarna oliwka. Wbić patyka w środek kanapki