

SLOŽENÍ

1 balení Garden Gourmet Veganského tuňáka

2 zralá avokáda

1 rajče

1 šálek klíčků (výhonky vojtěšky a červeného zelí)

½ malé červené cibule

1 lžička veganské zakysané smetany nebo crème fraîche

1 limetka

1 trs řeřichy

malý svazek koriandru

sůl

pepř

černá sezamová semínka



Chybí vám inspirace na rychlé a chutné občerstvení nebo svačinu? Žádný problém! Vyzkoušejte avokádo plněné Garden Gourmet veganským tuňákem a nechte se okouzlit touto jedinečnou kombinací!

PŘÍPRAVA

1. Smíchejte Vuňáka s cibulí, rajčaty a koriandrem.

Cibuli a rajče nakrájejte na kostičky. Koriandr nasekejte na drobno. Zakysanou smetanu v misce smíchejte s cibulí, rajčaty, koriandrem a s Garden Gourmet veganským tuňákem.

2. Připravte avokáda

Avokádo rozpulte, vyjměte pecku a jemně oloupejte slupku. Poté avokádo pokapte limetkovou šťávou a lehce posypte solí a pepřem.

3. Naplňte avokáda salátem s Vuňákem a ozdobte!

Vydlaná avokáda naplňte připraveným salátem s Vuňákem a ozdobte různými klíčky a řeřichou. Na závěr posypte sezamovými semínky. Přejeme vám dobrou chuť!

NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA GARDENGOURMET.CZ