Košíčky s avokádovým šalátom

Recepty

Olovrant

Vianoce

60 min

12



3.0

792

Budete potrebovať

Lístkové cesto	2 ks
Vajíčko na potretie	1 ks
Červená mletá paprika Vitana	
Obľúbené bylinky na posypanie	
Zemiaky	300 g
Červená cibuľa	1/2
Avokádo zrelé	2 ks

Sterilizovaný cícer	1 hrsť
Majonéza Doma	3 PL
Kyslá smotana	3 PL
Soľ	
Čierne mleté korenie Vitana	1 ČL

Príprava receptu

Lístkové cesto rozrolujeme. Vykrajujeme kruhy s priemerom cca 6 cm. Do polovice kruhov vykrojíme menší kruh s priemerom cca 4 cm – stred vyberieme, čím vznikne obruč. Tú položíme na plné kruhy. Uložíme na plech s papierom na pečenie, potrieme rozšľahaným vajíčkom a posypeme červenou mletou paprikou a bylinkami. Pečieme v rúre vyhriatej na 210 stupňov cca 15 minút do zlata. Po dopečení vnútro obruče stlačíme lyžičkou dole. Necháme vychladnúť.
Na šalát uvaríme zemiaky v šupke. Necháme vychladnúť a ošúpeme. Zemiaky nakrájame na drobné kocky.
Cibuľu nakrájame na drobno a pridáme k zemiakom.
Pridáme cícer a na kocky nakrájané avokádo, premiešame.
Pridáme smotanu a majonézu a premiešame. Osolíme a okoreníme podľa chuti.
Košíčky plníme šalátom a ozdobíme bylinkami.

Tip: Košíky naplňte šalátom pred podávaním.

Paprika sladká mletá

Čierne mleté korenie