



Plněná vejce s avokádem

Ingredience

Na 20 plněných vajec
natvrdo vařená vejce: **10 ks**
smetanový sýr: **3 PL**
avokádo: **1 ks**
ředkvičky: **3 ks**
petrželka: **2 PL**
limetková šťáva: **1 PL**
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Super zdravé, doporučujeme

Avokádo oloupeme, podélně rozpůlíme, vyjmeme pecku, nakrájíme nadrobno a ihned smícháme s limetkovou šťávou, která zabrání zhnědnutí. Smícháme avokádo, nadrobno nakrájené ředkvičky, polovinu petrželky, trochu soli a pepře. Vejce rozpůlíme podélně, vydlabeme žloutky, které přidáme k avokádu....

Plněná vejce s avokádem - recept

Avokádo oloupeme, podélně rozpůlíme, vyjmeme pecku, nakrájíme nadrobno a ihned smícháme s

limetkovou šťávou, která zabrání zhnědnutí. Smícháme avokádo, nadrobno nakrájené ředkvičky, polovinu petrželky, trochu soli a pepře.

Vejce rozpůlíme podélně, vydlabeme žloutky, které přidáme k avokádu. Pomazánkou naplníme poloviny vajíček a ozdobíme petrželkou a ředkvičkami.

TIP: Plněná vejce s avokádem můžeme ochutit i prolisovaným stroužkem česneku, který přidáme do pomazánky.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí