

SLOŽENÍ 4 PORCE 20 MIN SNADNÝ

1 balení Garden Gourmet
Veganského vuňáka

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 vuňákem a nechte se okouzlit touto jedinečnou kombinací!

PŘÍPRAVA**1. Smíchejte Vuňáka s cibulí, rajčaty a koriandrem.**

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

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!

Vydílaná 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**