



Toast s krůtími prsy s krémovým avokádem



Druh jídla:



Drůbež

Příležitost:



Pro každý den

Sezóna:



Celý rok

Způsob vaření:



Grilování

Suroviny

Mořská sůl Mlýnek Avokádo

400 gramů krůtích prsou
1 šalotka

Pepř barevný Mlýnek Avokádo

Marináda Kuře Avokádo
2 kusy avokáda
200 gramů krémového sýra
kapka citrónové šťávy

Způsob přípravy

Krůtí prsa okořeňte marinádou Avokádo a nechejte přes noc v lednici. Na druhý den opečte na pánvi nebo na grilu, nechejte vychladnout a nakrájejte na malé kousky. V misce rozmačkejte avokádo s krémovým sýrem. Přidejte kousky krůtích prsou a najemno nakrájenou šalotku. Důkladně promíchejte a dochuťte solí a pepřem. Tuto směs navrstvěte mezi dva dokřupava opečené chleby a podávejte.