



Grilovaný kváskový chléb s avokádem a klobáskou

Recepty



Svačinka



Pro každý den



20 min



2



3.8

13



Budete potřebovat

Kváskový chleba	2 silnější plátky
Avokádo zralé	1 ks
Citronová šťáva	1 lžíce
Klobásky	6-8 ks
Máslo	2 lžíce
Bylinkové máslo Vitana	1 sáček

Vitana Steaková omáčka Salsa	2 lžíce
Sůl, pepř	Dle chuti
Čerstvé bylinky, cherry rajčátko	Na ozdobu

Příprava receptu

RECEPT na 2 porce:

Postup:

1. Příprav avokádo:

- Rozkroj avokádo, vyndej pecku a dužinu vydlabej do misky.
- Přidej citronovou šťávu, sůl a pepř. Vidličkou rozmačkej na hrubší kaši a přidej rajčatovou salsu (Vitana steaková omáčka).

2. Příprav chléb:

- Plátky chleba potřete z jedné strany bylinkovým máslem.
- Opeč je na grilu nebo grilovací pánvi do zlatova – máslovou stranou dolů.

3. Griluj klobásky:

- Griluj klobásky na středním plameni, dokud nebudou propečené a křupavé (cca 4–6 minut, otáčej pravidelně).

4. Sestavení:

- Na opečený chléb dej vrstvu mačkaného avokáda.
- Přidej grilované klobásky.
- Navrch dej trochu nakrájených cherry rajčat.

5. Servírování:

- Ozdob čerstvými bylinkami.