Grilovaný kváskový chléb s avokádem a klobáskou

Recepty

Svačinka

Pro každý den

20 min

2



4.1

29

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. Připrav 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. Připrav 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.