



Hodí sa k pivám z chuťovej
kategórie
Ťažké a korenisté.



Ambasádor
Edelweiss

"Crostino" s avokádom, cícerom a syrom feta

SUROVINY NA 4 PORCIE

- Ciabatta na hrianku, 4ks
- Cícer varený bez nálevu, 120g
- Avokádo, 1ks
- Syr feta
- Limetková šťava, 4PL
- Olej sezamový tmavý, 2PL
- Mäta čerstvá krájaná, 4PL
- Koriander čerstvý krájaný, 4 PL
- Chili paprička čerstvá, 1ks
- Sezamové semienka, 1PL
- Soľ, 1ČL
- Korenie čierne, čerstvo mleté
- Sušené paradajky v oleji

POSTUP

Sezamové semienka opečieme nasucho. Avokádo prekrojíme, zbavíme kôstky, nakrájame na menšie kúsky cca 7x7 mm, rovnako nakrájame syr feta. Paradajku nakrájame na rezančeky, vňať a čili papričku nadrobno, všetky suroviny premiešame v miske s limetkovou šťavou a olejom. Ochutíme soľou, korením zľahka ešte raz premiešame, chlieb opečieme nasucho, šalát uložíme na horúcu hrianku.