

AVOKÁDOVÝ TATARÁČEK



NA
1
KUS

SUROVINY:

- 2 plátky Mevalia Pan Carré
- 1ks avokáda
- 1 lžíce limetkové šťávy
- 1ks lahůdkové cibulky
- 1 lžička olivového oleje
- 1ks rajčete
- 1 lžička dijonské hořčice
- sůl
- mletý pepř



Množství	PHE	Bílkoviny	Energie
celá dávka	138 mg	2,8 g	380 kcal

POSTUP:



Avokádo podélně nakrojíme, odstraníme pecku a lžicí oddělíme dužinu od slupky.



Vidličkou ho rozmačkáme v misce.



Přidáme najemno nakrájené rajče, cibulku, dijonskou hořčici, limetkovou šťávu, olivový olej, sůl, pepř a důkladně promícháme.



Na pánvi nebo v topinkovači si připravíme z **Mevalia Pan Carré** 2 topinky.



Z jedné topinky vykrojíme kruh a z druhé, pomocí vykrajovátek, hvězdičky na ozdobení.



Tataráček podáváme na topince ozdobený koriandrem nebo petrželkou.

*PKU Maestro
Vám přeje
dobrou chuť!*