



Avokádo zapečené s křupavou slaninou

Ingredience:

4 porce
200 g Schneider Selection Snídaňové slaniny, na drobno nakrájené
2 avokáda
8 křepelčích vajíček
Sůl
Pepeř
1 uzená paprika
1 limeta
250 g cherry rajčat
1 cibule, na drobno nakrájená
Mix listových salátů
1 bageta

Postup:

Slaninu nakrájíme na drobno, bokem si nakrájíme pár proužků slaniny na ozdobu. Proužky slaniny dáme do rozpálené pánve a smažíme na středním plameni. Průběžně promícháváme, aby se slanina nespálila, jakmile je slanina vyškvařená do křupava, přemístíme ji na papírové utěrky. Omastek na pánvi po slanině necháme.

Avokáda podélně rozkrojíme a vyndáme pecku. Otvor po pecce lžící trochu rozšíříme a vydlabané kousky dáme do misky. Rozpůlené avokádo i vydlabané kousky lehce zakápneme limetkovou šťávou, osolíme a opepříme. Rozpůlená avokáda lehce posypeme mletou uzenou paprikou. Do každého kousku avokáda vyklepneme dvě křepelčí vejíčka a lehce je osolíme, opepříme a posypeme mletou uzenou paprikou.

Troubu rozpálíme na 200°C. Do misky k avokádům dáme rozpůlená cherry rajčátka, můžeme pokapat olivovým olejem. Pečeme přibližně 10 minut, a poté na dalších 5 minut můžeme zapnout funkci grilu.

Vydlabané kousky avokáda smícháme v misce s třemi cherry rajčátky rozkrájenými na drobno a kouskem červené cibulky, nasekané na drobné kostičky. Směs zamícháme, osolíme, opepříme a dle chuti přidáme ještě limetkovou šťávu.

Bagetu nakrájíme na plátky a opečeme na pánvi s omastkem od slaniny.

Zapečená avokáda podáváme na listových salátech, na které rozložíme i pečená rajčata.

Posypeme je křupavou slaninou a podáváme s kousky limetky pro dochucení.

Na plátky bagety natřeme avokádovou směs a můžeme přidat větší kousky slaniny a červené cibulky.

Tento recept pro Vás připravila megvkuchyni.cz.

