

KREKETOVÉ POHÁRKY S AVOKÁDEM A BRAMBOROVÝMI RÖSTI



- Aviko Rösti Bites 13g
- Olej fritovací 20ml
- Krevety 40g
- Avokádo 0,1ks
- Fresh creme 15g
- Feferony 5g
- Česnek čerstvý 5g
- Extra virgin 10ml
- Med 5g
- Sůl 2g
- Pepř černý 1g
- Limeta 0,2ks
- Pažitka 5g
- Petrželová nať 0,1g

Krevetové pohárky s avokádem a bramborovými rösti

Krevety zbavíme hlavy, krunýře a střívka. Opečeme na olivovém oleji a zalijeme marinádou, necháme odležet min. 2 hodiny. Marináda: olivový olej, med, chilli papričky, česnek, čerstvě mletý pepř, limetová kůra, sůl. Vše spolu prohřejeme a horké zalijeme krevety a necháme vychladnout. Avokádo si očistíme, nakrájíme na kostičky, pokapeme limetou a dáme do pohárku. Na avokádo dáme Fresch Creme ochucený solí, pepřem, pažitkou a petrželkou. Na vrch kelímku pokládáme marinované krevety spolu s usmaženými Aviko Rösti Bites.



Vaše radost z brambor je naší pýchou