

Avokádový tartar s krevetami

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Krevety zprudka opečeme na (sezamovém) oleji, osolíme je, opepříme a nakonec posypeme koprem. Obě avokáda oloupeme, rozkrojíme, zbavíme semen a nakrájíme na kousky. Zakapeme je šťávou z limety, aby nezhnědla, a podle chuti osolíme a opepříme. Na talířích uděláme avokádová lůžka, zakápneme je balzamikovým octem, posypeme sezamovými semínky a navrch dáme krevety. Podáváme vychlazené nebo při pokojové teplotě.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Kopr** - 10 g
- **Krevety vyloupané** **150 g** - 200 g
- **Limetky** - 15 g
- **Ocet Balsamico** - 15 g
- **Avokádo** - 300 g
- **Pepř černý mletý** **20 g** - 2 g
- **Lněný olej** **250 ml** - 20 g

