

Grzanki z guacamole, krewetkami i ananase



Autor: **Słodkornii**
Przepisów: 9 Ocena: 43



1-2 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Bagietka pełnoziarnista
- Awokado dojrzałe 1 szt.
- Czosnek 2 ząbki
- Sok z cytryny 1 łyżka
- Ananas świeży 2 plastry
- Imbir świeży
- krewetki tygrysie sparzone 8 szt.
- Rukola

Sposób przygotowania:

- 1 Krewetki myjemy, obieramy i marynujemy w odrobinie startego imbiru i 1 ząbku czosnku przeciśniętego przez praskę. Smażymy na łyżce oliwy z oliwek po 1 minucie z każdej strony lub odrobinę dłużej. Awokado rozgniatamy widelcem z jednym ząbkiem czosnku przeciśniętego przez praskę. Polewamy sokiem z cytryny. Krążki ananasa grillujemy na suchej patelni lub w grillu. Bagietkę kroimy wzdłuż i podgrzewamy w opiekaczu/piekarniku/grillu. Grzanki smarujemy guacamole, układamy na nich pokrojonego grillowanego ananasa i krewetki. Można serwować z rukolą.



Twoje notatki do przepisu: