

# Łosoś z awokado

Autor: **Fram**Przepisów: **142** Ocena: **2556**

3-4 os.



15 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- łosoś wędzony w plastrach - 300 g
- cytryna - 1 szt.
- chrzan tarty - 180 g (1 słoiczek)
- awokado - 1 szt.
- kapary - 100 g (1 słoiczek)
- czerwona cebula - 1 szt.
- koperek - 1 pęczek

## Sposób przygotowania:

- 1 plastry łososa rozkładamy równomiernie na półmisku
- 2 z cytryny wyciskamy sok i rozlewamy na płaty łososa
- 3 teraz równomiernie smarujemy rybę chrzanem
- 4 awokado obieramy i ścieramy na tarce o grubych oczkach, rozkładamy na warstwie chrzanu
- 5 kapary odsączamy z zalewy, układamy na awokado
- 6 czerwoną cebulę bardzo drobno siekamy i układamy z niej następną warstwę
- 7 całość posypujemy drobno posiekanym koperkiem i gotowe, podajemy z bagietką, smacznego ;-)

## Twoje notatki do przepisu: