



Ciabatta z awokado

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- Curry Knorr** - 1 łyżka
- ciabatta - 2 sztuki
- woda - 1 łyżka
- kielki sojowe - 2 łyżki
- ser cheddar w plastrach - 50 gramów
- pomidory - 2 sztuki
- cebula czerwona - 1 sztuka
- Majonez Hellmann's Babuni** - 2 łyżki
- awokado - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 4 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Piersi rozbij lekko, a następnie natrzyj oliwą oraz przyprawą curry Knorr.
2. Teraz smaż mięso na lekko rozgrzanej patelni po 3 minuty z każdej strony, pod przykryciem. Po usmażeniu pokrój w cienkie plastry pod skosem.
3. Pomidory oraz cebulę pokrój w drobną kostkę. Dojrzałe, miękkie awokado obierz i rozetrzyj w miseczce na gładką masę, a następnie wymieszaj z Majonezem Babuni Hellmann's i dopraw do smaku.
4. Połówki pieczywa opiek chwilę w piekarniku lub na suchej patelni, a następnie posmaruj awokado.
5. Kanapkę posyp pomidorkami oraz cebulą, połóż plastry kurczaka. Całość przykryj plastrami sera. Kanapki wstaw na 2 minuty do nagrzanego piekarnika. Po wyjęciu posyp kielkami i podawaj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl