



przepisy.pl

Kanapka żytnia z awokado i krewetkami



 10 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- kromka chleba żytniego pełnoziarnistego - 2 sztuki
- Rama z olejem z awokado i nutą limonki** - 1 łyżka
- krewetki - 6 sztuk
- awokado - 1 sztuka
- liście sałaty - 2 sztuki
- cebula czerwona - 1 sztuka
- cytryna - 0.75 sztuk
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- mała papryczka chilli - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Ukrój 2 kromki chleba żytniego pełnoziarnistego. Posmaruj Ramą z olejem z awokado i nutą limonki.
2. Umyj i osusz sałatę. Następnie rozłóż ją na kanapce. Dookoła ułóż pokrojone awokado i cebulę pokrojoną w piórka.
3. Podsmaż krewetki na rozgrzanej oliwie wraz z pokrojoną papryczką chilli i czosnkiem.
4. Na koniec dodaj podsmażone krewetki (po 3 sztuki na kromkę). Całość dopraw pieprzem wedle uznania.

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