

Ваш рецепт "АВОКАДО НА ГРИЛЕ"



Томаты обдаем кипятком и снимаем кожуру. Лук чистим. Из томатов извлекаем семена, мелко нарезаем мякоть, лук и маринованный перец. Смешиваем все ингредиенты, поливаем соком лайма, слегка солим, перчим. Это и будет наша сальса. Авокадо разрезаем пополам, аккуратно вынимаем косточку. И сразу же поливаем соком лайма или лимона, чтобы мякоть авокадо не успела окислиться и потемнеть. Разогреваем гриль-решетку финского гриля или рашпер, слегка смазываем ее оливковым маслом. Выкладываем авокадо на гриль-решетку или рашпер, срезом вниз и жарим на среднем огне до образования на мякоти красивых полосок (~ 5-7 минут). Выкладываем авокадо на тарелку, в середину выкладываем приготовленную сальсу и сверху добавляем немного сметаны. Подаем в теплом виде.

Для приготовления данного блюда Вам необходимо:

Авокадо - 2 штуки

Томаты - 2 штуки

Лайм - 1/4 штуки

Репчатый лук - 1/2 головки

Маринованный перец (пеперони, халапеньо) - 1 штука

Сметана - 2 чайные ложки

Оливковое масло для обжарки

Компания "ФинГриль" желает Вам приятного аппетита !

www.fingrill.ru

+7 (495) 762 57 52

Финские грили-барбекю «Tundra Grill» и «Valugrilli»