

INGREDIENCIE

- 1 balení Garden Gourmet Vegánsky tuniak
- 2 zrelá avokáda
- 1 paradajka
- 1 šálka klíčkov (výhonky lucerny a červenej kapusty)
- ½ malé červené cibule
- 1 lyžička vegánskej kyslej smotany alebo crème fraîche
- 1 limetka
- 1 trs žeruchy
- malý zväzok koriandra
- soľ
- korenie
- čierna sezamové semienka



Chýba vám inšpirácia na rýchle a chutné občerstvenie alebo chuťovku? Žiadny problém! Vyskúšajte plnené avokádo Garden Gourmet vegánskym tuniakom a nechajte sa očariť touto jedinečnou kombináciou!

PRÍPRAVA

1. Zmiešajte Vôniaka s cibuľou, paradajkami a koriandrom.

Cibuľu a paradajku nakrájajte na kocky. Koriander nasekajte na drobno. Kyslú smotanu v miske zmiešajte s cibuľou, paradajkami, koriandrom a Garden Gourmet vegánskym tuniakom.

2. Pripravte avokáda

Avokádo rozpoľte, vyberte kôstku a jemne olúpte šupku. Potom avokádo pokvapkajte limetkovou šťavou a zľahka posypte soľou a korením.

3. Naplňte avokáda šalátom s Vôniakom a ozdobte!

Vydlabaná avokáda naplňte pripraveným šalátom s Vôniakom a ozdobte rôznymi klíčkami a žeruchou. Na záver posypte sezamovými semienkami. Prajeme vám dobrú chuť!

[CHECK OUT MORE RECIPES AT GARDENGOURMET.COM](https://www.gardengourmet.com)