

Bruschetta z awokado i krewetkami

- szalotka – 1,5 szt.
- czosnek – 4 ząbki
- krewetki koktajlowe (ugotowane) – 200 g
- sok z limonki – 4-6 łyżeczki
- sól
- rzodkiewka – 8 szt.
- kolendra
- awokado (dojrzałe) – 1 szt. (ok. 200 g)
- oliwa z oliwek z chili – 4 łyżki
- bagietka – 8 kromek (ok. 120 g)
- limonka – 1 szt.
- przyprawa chili

Sposób wykonania:

1: MARYNUJEMY KREWETKI. Szalotkę i 1 ząbek czosnku obieramy, wszystko drobno siekamy. Krewetki myjemy, osuszamy i grubo siekamy. Mieszamy z chili szalotką, czosnkiem i sokiem z limonki, doprawiamy solą. Marynujemy w lodówce co najmniej przez 30 minut.

2: ŁĄCZYMY KREWETKI Z POZOSTAŁYMI SKŁADNIKAMI. Rzodkiewki oczyszczamy i kroimy w drobną kostkę. Awokado obieramy, pozbawiamy pestki i kroimy w drobną kostkę. Wszystkie składniki dodajemy do krewetek i doprawiamy do smaku.

3: SMAŻYMY KROMKI BAGIETKI. Pozostały czosnek obieramy i podsmażamy na oliwie na dużej patelni. Następnie czosnek wyjmujemy i na gorącej oliwie smażyjemy kromki pieczywa – z obu stron, aż będą chrupiące. Limonkę kroimy na plasterki. Sałatkę z krewetek rozkładamy na kromkach chleba i podajemy od razu wraz z plasterkami limonki.