

# Avokádový pohár - Tapas

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Velké avokádo 3 ks
- Citronová šťáva 1 lžička
- Krevetky, mohou být i zmrazené 400 g
- Olivový olej 3 lžíce
- Jarní cibulka 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Ušlehaná neslazená šlehačka 140 ml
- Olivový olej 5 lžíce
- Salát 4 ks
- Zelená nať z jarní cibulky, nakrájená na tenké proužky (zkroutí se) na ozdobu 4 snítka

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Šlehání

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Španělsko

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Oloupat krevety a odloupnout jim hlavy. (Uschovat a zmrazit na dobrý vývar.) Tělíčka ochutit a osmažit je na oleji. Nechat je vystydnout.

Rozkrojit avokádo, vyjmout pecku, rozmělnit dužinu, pokapat ji citronem, přidat posekanou jarní

cibulku s posekaným oloupaným česnekem. Vše našlehat na sametové puré a přidat ke šlehačce. Ochutit solí.

Do koktejlových sklenic na dno vložit trochu salátu a potom střídat vrstvy krevetek s avokádovou šlehačkou. Nahoře ozdobit zelenou natí z cibulky.