

Avokádovo-lososové mištičky

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Na prípravu cesta v mise zmiešame múku s droždím a soľou (5 g). Pridáme vlažnou vodu a olej a ručne vypracujeme dohladka. Cesto zaprášime múkou, prikryjeme utierkou a necháme asi 45 minút na teplom mieste kysnúť. Na prípravu náplne avokáda olúpeme, nakrájame na malé kocky a vložíme do misky. Pridáme cibuľku nakrájanú na kolieska, bylinky, horčicu, med a citrónovú šťavu. Dochutíme soľou a čiernym korením a premiešame. Vykysnuté cesto na pomúčenej pracovnej ploche rozdelíme na 10 dielov. Z každého dielu vytvarujeme guľôčku a nanesieme ju na plech vyložený papierom na pečenie. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme. Elektrická rúra: 180°C, teplovzdušná rúra: 160°C. Doba pečenia: asi 35 Minút. Pečivo necháme vychladnúť. Potom ho pozdĺžne rozkrojíme a pomocou lyžičky na povrch nanesieme náplň. Prikrášlime plátkom lososa a vetvičkou kôpru.

Ingrediencie

- **Horčica kremžská Kráľovská 350 g** - 10 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 350 g
- **Kôpor** - 5 g
- **Citróny** - 15 g
- **Bazalka čerstvá** - 2 g
- **Cibuľka jarná** - 60 g
- **Med včelí kvetový** - 20 g
- **Pitná voda nesýtená** - 200 g
- **Olej slnečnicový** - 20 g
- **Údený losos plátky** - 300 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Tymián** - 2 g
- **Oregáno drvené** - 2 g
- **Avokádo** - 200 g
- **Droždie 7 g** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 7 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

