

## *Sendvici sa avokadom i dimljenom piletinom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **8 komada** hleba (tost ili rezani)
- **8 šniti** pršute ili pancete
- **1** avokado
- **sok od pola** limuna
- **2 kašike** majoneza
- **2 kašike** preliva sa renom
- **1 kašika** tzatziki preliva
- **8 komada** cheddar sira
- **po ukusu** rotkvica
- **prstohvat** soli

### **Priprema**

Hleb istostirati, a avokado prepoloviti, izvaditi košticu, oljuštiti, iseci na manje komade i staviti u secka. Dodati prstohvat soli, sok od pola malog limuna, majonez, preliv sa renom i tzatziki preliv. Izmiksati kašasto. Pršut ili pancetu kratko izgrilovati. Svaki komad tostiranog hleba namazati navedenom smesom. Na jedan komad staviti 2 parceta isecenog cheddar sira, preko 2 šnite grilovane pršute/slanine, pa rotkvice i preko drugi komad tostiranog hleba.

### **Savet**