

Sendvici sa avokadom i dimljenom piletinom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8 komadahleba** (tost ili rezani)
- **8 šnitipršute ili pancete**
- **1avokado**
- **sok od polalimuna**
- **2 kašikemajoneza**
- **2 kašike** preliva sa renom
- **1 kašikatzatziki** preliva
- **8 komadacheddar sira**
- **po ukusurotkvica**
- **prstohvatsoli**

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