

## *Sendvici sa avokadom, pršutom i cheddar sirom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **8 komada** hleba (tost ili rezani)
- **8 šniti** pršute ili pancete
- **1** avokado
- **1/2** limuna - sok
- **2 kašike** majoneza
- **1 kašika** preliv sa renom
- **1 kašika** tzatziki preliv
- **8 šniti** cheddar sira
- **po želji** 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 manjeg 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/pancete, pa rotkvice i preko drugi komad tostiranog hleba.

### **Savet**