

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



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **8 komadahleba** (tost ili rezani)
- **8 šnitipršute ili pancete**
- **1avokado**
- **1/2limuna - sok**
- **2 kašikemajoneza**
- **1 kašikapreliva sa renom**
- **1 kašikatzatziki preliva**
- **8 šniticheddar sira**
- **po željirotkrica**
- **prstohvatsoli**

## **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 šnité grilovane pršute/pancete, pa rotkvice i preko drugi komad tostiranog hleba.

## **Savet**