

# Zemiakové žemle plnené kuracími kúskami a avokádom

## Potrebuje

- - 400 g kuracích prs
- - 2 lyžice olivového oleja
- - 4 paradajky
- - 1 avokádo
- - 1 strúčik cesnaku
- - bazalka
- - soľ
- - korenie
- - 4 zemiakové žemle
- - 1 balenie Karička črievko 100 g
- - 1 kus šalotky
- - 4 plátky ľadového šalátu

## Postup

Kuracie prsia nakrájame na rezance, osolíme, okoreníme a orestujeme na rozohriatom oleji.

Šalotku a paradajky si medzitým nakrájame na koliečka. Avokádo olúpeme, vykôstkujeme a nakrájame na mesiačiky.

Karičku, pretlačené strúčiky cesnaku a bazalku zmiešame v miske. Žemle rozkrojíme na polovice, každú potrieme syrovou zmesou. Vložíme medzi ne list šalátu a nakrájané paradajky.

Pridáme opečené kuracie prsia, zvyšnú syrovú zmes, posypeme šalotkou a pridáme kúsky avokáda.

Dobrú chuť

---

Tento recept nám posielal: Karička  
náročnosť: nízka  
čas: 15 min  
porcie: 4