

Panini z awokado i krewetkami

Pyszna przekąska

 Ilość porcji: 2

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 10 krewetek
- ¼ łyżeczki kminku
- ½ łyżeczki czosnku granulowanego
- ½ łyżeczki mielonego chilli
- sól i pieprz do smaku
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 awokado
- 2 łyżki limonki
- 1 łyżka jogurtu greckiego
- sól i pieprz
- 2 małe ciabatty
-



Wykonanie:

Dobrze wymieszaj krewetki z oliwą z oliwek, sokiem z cytryny i przyprawami w misce.

Rozgrzej opiekacz do kanapek Panini DuraCeramic Breville, włóż krewetki i zamknij pokrywę.

Pozostaw je na 2-3 minuty, a następnie wyjmij i odłóż na bok.

Wytrzyj opiekacz do panini serwetką.

Rozgnieć awokado w misce widelcem, a następnie wymieszaj z sokiem z limonki, jogurtem greckim oraz solą i pieprzem do smaku.

Bułki przekrój na pół, posmaruj sosem z awokado i ułóż krewetki.

Następnie włóż je do nagrzanego urządzenia i zamknij pokrywę.

Pozwól im przyrumienić się przez kilka minut. Kanapki podawaj gorące.