Ölz masleni toast “Guacamole Toastadas” s svežim paradižnikom in sezamom

Hrustljavo, sveže in popolno za prigrizke – idealno za 2–3 porcije ali kot finger food.



Sestavine
4 rezine Ölz masleni toast
1 avokado
1 - 2 čajni žlički limoninega ali limetinega soka
sol in poper
6 - 8 češnjevih paradižnikov
1 - 2 čajni žlički sezama
sveža zelišča

Čas priprave
15 min

1. Priprava toasta:
Ölz masleni toast popecite do zlato rjave barve in ga narežite na manjše kvadratke.

2. Priprava guacamola:
Avokado pretlačite in ga začinite z limoninim ali limetinim sokom, soljo in poprom.

3. Priprava dodatkov:
Češnjeve paradižnike prerežite na pol ali jih drobno narežite.

4. Oblaganje:
Na vsak toast kvadratek dodajte žličko guacamola. Obložite s paradižnikom, posujte s sezamom in dodajte sveža zelišča.

5. Serviranje:
Mini toastade razporedite na krožnik in jih takoj postrezite.