

## Avokádós pirítós grillezett bacon-nel

1	15	4
Nehézség	Perc	fő

### Hozzávalók

- 1 db avokádó
- 4 db bacon
- 0.5 db lime leve
- 0.5 db lilahagyma
- só
- bors
- 1 csok snidling
- 4 szelet Kovászos Kenyér
- tökmag
- olívaolaj



1. A bacon egy sütőpapírral bélelt tepsire helyezünk és 220 fokon 10 perc alatt megsütjük, féldőnél megfordítjuk.
2. Közben elkészítjük az avokádót. Tisztítsuk meg, majd villával törjük össze, fűszerezzük a sóval, borssal, hozzáadjuk a lime levét és az apróra vágott hagymát.
3. A kenyeret pirítsuk meg egy felhevített serpenyőben, kicsi olívaolajjal locsoljuk meg, majd kenjük meg az avokádó krémmel. A megsült szalonnát vágjuk kisebb darabokra. Szórjuk meg a megkent kenyeret aprított szalonnával, snidlinggel és a tökmaggal.

 Google Play



 App Store

