

Mini tekert szendvics füstölt lazaccal és avokádókrémmel

Kategória: könnyű

Elkészítési idő: 20 perc

Hozzávalók 2 személyre:

4 szelet héj nélküli szendvicskenyér

200 g füstölt lazac

4 ek avokádókrém

folpack a felgöngyöléshez

1. Illeszd össze a 4 szelet kenyeret, hogy egy négyzet formázzon és egy sodrófa segítségével "forraszd" össze a széleket.
2. Kend meg a kenyeret avokádókrémmel.
3. Tedd rá a füstölt lazac szeleteket egyenletesen elosztva a szendvics felületén.
4. Folpack segítségével göngyöld fel a szendvicset és zárd le a széleit.
5. Tedd 10 percre mélyhűtőbe.
6. Csavard ki a folpackból és szeleteld fel kb. 8 szeletre. Érdemes kicsit vastagabb szeleteket vágni, hogy jól mutasson a tálon. A túl vékony szeletek könnyen eldőlnék és szétesnek.