

## Авокадо запечённый с креветками и окороком

Добавил(а) Ольга

18.04.09 19:08 - Последнее обновление 06.01.11 20:05



### Продукты

- Авокадо - 1 шт.
- Окорок - 100 гр.
- Помидор - 2 шт.
- Креветки очищенные - 100 гр.

## Авокадо запечённый с креветками и окороком

Добавил(а) Ольга

18.04.09 19:08 - Последнее обновление 06.01.11 20:05

---

- Лук - 1 шт.
- Салат зелёный.
- Лимон - 1 шт.
- Время приготовления 40 мин



### Авокадо.

Разрезаем авокадо на две части, вычищаем мякоть не повреждая кожу.



### Измельчаем авокадо и лук.

## Авокадо запечённый с креветками и окороком

Добавил(а) Ольга

18.04.09 19:08 - Последнее обновление 06.01.11 20:05

---

При помощи комбайна от Шефа измельчаем мякоть авокадо и 1/4 луковицы.



**Авокадо.**

Быстро измельчили авокадо и лук.



**Помидоры, креветки**

Добавляем порезанные кубиками помидоры, окорок , кладём креветки, всё немного солим.

## Авокадо запечённый с креветками и окороком

Добавил(а) Ольга

18.04.09 19:08 - Последнее обновление 06.01.11 20:05

---

Хорошо перемешиваем Силиконовым скребком



**Лимон.**

Добавляем несколько капель лимонного сока.



**Запекаем авокадо.**

Фаршируем шкурки авокадо, сверху кладём помидор порезанный кольцами, сыр.

## Авокадо запечённый с креветками и окороком

Добавил(а) Ольга

18.04.09 19:08 - Последнее обновление 06.01.11 20:05

---

Запекаем в разогретой духовке до золотистой корочки.



**Приятного аппетита!**

{kunena\_discuss:12}