Tacos s grilovaným Romadurem a avokádovou salsou



30 minut náročnost ●●○○

Ingredience (na 4 porce)

- 2 ks Romaduru na gril
- 4 ks taco tortill
- 1 avokádo
- 1 červená cibule
- 3 lžičky limetkové šťávy
- hrst čerstvého koriandru
- 1 stroužek česneku
- sůl
- pepř
- 1 salát little gem
- 100 g slaniny
- 2 rajčata

Návod na přípravu:

Avokádo vydlabeme a smícháme s nakrájenými rajčaty, cibulí a salátem. Přidáme prolisovaný česnek, sůl, pepř, limetkovou šťávu a promícháme. Slaninu opečeme na grilu dokřupava. Romadur ogrilujeme ze všech stran dozlatova. Taco tortilly plníme avokádovou směsí. Přidáme koriandr, slaninu a pokrájený Romadur.