

Inspiracje kulinarne



avenido

avenido

Włoskie panini z serem, pesto i pomidorem

- 2 bułki pszenne
- kulka mozzarelli
- pomidor
- 2 łyżeczki pesto
- oliwa (opcjonalnie)



avenido

K a n a p k a B B Q z k u r c z a k i e m i c z e r w o n ą c e b u l ą

- 2 bułki pszenne
- 150g pieczonego kurczaka
- 2 plastry sera cheddar
- 2 łyżki sosu BBQ
- ½ czerwonej cebuli



avenido

K a n a p k a z c a m e m b e r t e m i ż u r a w i n ą

- 2 bułki pszenne
- 100g sera camembert
- 2 łyżeczki żurawiny
- rukola
- masło na zewnętrzną
stronę bułki



avenido

Śniadaniowy tost z jajkiem, boczkiem i serem

- 2 bułki pszenne
- jajko sadzone
- 2 plastry sera cheddar
- 2 plastry smażonego boczku
- awokado/sałata (opcjonalnie)



avenido

P a n i n i z t u ń c z y k i e m

- 2 bułki pszenne
- puszka tuńczyka w sosie własnym (odsączonego)
- kilka plasterków ogórka
- sałata/rukola
- 1-2 łyżki majonezu
- kapary (opcjonalnie)



avenido

K a n a p k a z t o f u p a p r y k ą i h u m m u s e m

- 4 kromki chleba pełnoziarnistego
- 100g smażonego tofu
- ½ grillowanej papryki
- 2-3 łyżki hummusu
- kilka liści sałaty



T o s t f r a n c u s k i z b a n a n e m i m a s ł e m o r z e c h o w y m

- 4 kromki chleba tostowego
- jajko i 2 łyżki mleka
- banan w plasterkach
- 2 łyżki masła orzechowego
- szczypta cynamonu i owoce (opcjonalnie)



K a n a p k a z c z e k o l a d ą i t r u s k a w k a m i

- 4 kromki chleba tostowego
- 50g gorzkiej czekolady
- garść świeżych truskawek
- masło do posmarowania zewnętrznej strony chleba



avenido

Z o b a c z o p i e k a c z e
w n a s z e j o f e r c i e
i p r z y g o t u j
u l u b i o n e t o s t y w
k i l k a m i n u t !

