

Sos z awokado

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

pyszny

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 5 PLN

Potrzebne składniki:

- awokado - 1 szt.
- gałązki bazylii - 4 szt.
- ząbek czosnku -
- sok z cytryny -
- ocet winny - 3 łyżka(i)
- oliwa z oliwek - 1 łyżka(i)
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Obrane i pokrojone w ćwiartki awokado zmiksować z pokrojoną bazylią, czosnkiem, sokiem i octem. Pod koniec miksowania dodać oliwę. Przyprawić solą i pieprzem.

Jak podawać?

z kurczakiem lub łososiem z grilla

