

Pasta z awokado

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- krakersy - 1 op.
- awokado - 2 szt.
- cebula - 3 szt.
- pomidor - 2 szt.
- sok z cytryny - 250 ml

Etapy przyrządzania:

- 1.** Awokado opłukać, osuszyć, przekroić na pół, wyjąć pestkę, obrać, włożyć do miseczki, rozgnieść widelcem lub drobno posiekać. Natychmiast obficie skropić sokiem wyciśniętym z cytryny, żeby miąższ nie ściemniał. Pomidora opłukać, pociąć wrzątkiem, a potem na moment włożyć do zimnej wody, zdjąć skórkę, odrzucić pestki, miąższ drobno posiekać. Cebulkę obrać, posiekać w kosteczkę. Dokładnie wymieszać wszystkie składniki, przyprawić solą i pieprzem oraz sokiem z cytryny. Można dodać roztarty z solą ząbek czosnku, posypać drobno posiekaną zieleniną podawać z krakersami można podawać także z Paluszkami, Precelkami i Krakersami Smakowitymi Lajkonik.

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.