

Awokado - co zrobić by dip nie zmieniał koloru

Dodany przez patryshia

Co zrobić, gdy kolor dipów z mocno dojrzałego avocado, po jakimś czasie robi się nieciekawym (cementowym)? Podobno jak się wrzuci do dipu z avocado jego pestkę, to nie zmienia koloru, ale nie próbowałam.

Jeśli robię dip z avocado używam plastikowego noża do obierania i drewnianego tłuczka do roztarcia. W ten sposób avocado nie zdąży stracić koloru zanim się je zje.

Poza tym lubię dodawać avocado do salaty (+ pomidor, oliwki i pieczarki).

