

# Pasta z awokado



Autor: **Ewa\_gotuje**  
Przepisów: **95** Ocena: **329**

 1-2 os.  15 min  łatwe  tanie

## Składniki:

- 1 dojrzałe awokado
- 3 jajka
- 1 ząbek czosnku
- sok z cytryny
- 1 łyżka oliwy
- 1 łyżeczka majonezu
- sól
- pieprz
- garść listków kolendry

## Sposób przygotowania:

- 1 Jajka ugotować na twardo. Wystudzić, obrać i posiekać.
- 2 Z awokado usunąć pestkę (naciąć dookoła niej, oddzielić połowę owocu, wbić nóż, przekręcić i wyjąć). Miąższ wydobyć łyżką i pokroić w kostkę. Skropić sokiem z cytryny i wymieszać z jajkami. Dodać czosnek przeciśnięty przez praskę.
- 3 Wlać oliwę, dodać majonez. Przyprawić solą i pieprzem. Dorzucić listki kolendry. Wymieszać. Podawać do pieczywa.

## Twoje notatki do przepisu: