

Pasta z awokado



Autor: **Ewa_gotuje**
Przepisów: **100** Ocena: **342**

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, przekreślić 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: