

# Pasta z awokado z dodatkiem jajek



Autor: **alkakucharka**  
Przepisów: **37** Ocena: **447**



1-2 os.



15 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- awokado 1 szt.
- jaja 3 szt.
- czosnek 1 ząbek
- por ( niewielki kawałek)
- majonez Kielecki 1 łyżka
- cytryna 1 łyżeczka
- sól i pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Gotujemy jaja w osolonej wodzie, od momentu zagotowania wody ok. 6,5 minut.

Awokado (musi być dojrzałe) obieramy, wrzucamy miąższ do miseczki i skrapiamy cytryną.

Obieramy czosnek, przeciskamy przez praskę i od razu dodajemy do awokado.

Dodajemy pokrojonego w małą kosteczkę pora.

Ugotowane jaja wkrawamy do miseczki ucinając nożem małe kawałki.

Dodajemy majonez, przyprawiamy według własnego uznania (ja posoliłam i popieprzyłam dość obficie).

Wszystko dokładnie mieszamy i przez chwilę blendujemy. Można również pominąć etap blendowania i wyłącznie wymieszać.

Świeże pieczywo i mamy pycha śniadanie.

Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: