

sałatka z awokado



Autor: **olina102**
Przepisów: **25** Ocena: **470**

 1-2 os.  15 min  średnie  przystępne

Składniki:

- awokado miękkie, 1 sztuka
- cytryna, 1/2 sztuki

Sposób przygotowania:

- 1 Rozkroić awokado na pół wzdłuż pestki. Obrać ze skórki. Jak jest bardzo miękkie, to można skórkę po prostu ściągnąć. Pokroić na kawałki. Ja kroję w ręku odcinając kawałki prost do miseczki. Nie kroję na desce. Następnie biorę połówkę cytryny, wbijam w miąższ widelec i poruszając nim w przód i w tył, i ściskając lekko cytrynę wyciskam sok prosto na kawałki awokado. Ilość soku wg uznania. Ja wyciskam sok z całej połówki. Mieszam dokładnie żeby każdy kawałek był w soku z cytryny i...zjadam. Bardzo lubię. Jak mam czas dodaję krewetki smażone na oliwie i maśle z dodatkiem czosnku i natki pietruszki.

Twoje notatki do przepisu: