

*SPRAWDZONY PRZEPIS NA*

# **GUACAMOLE – PASTA Z AWOKADO**

## SKŁADNIKI:

- 2 owoce awokado
- sok z 1 limonki
- 1 ząbek czosnku
- ½ czerwonej cebuli (małej)
- kawałek papryczki chili- ilość dozować do smaku
  - garść świeżej kolendry
  - sól, pieprz do smaku

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Przygotuj dodatki:

Utrzyj ząbek czosnku. Cebulę, papryczkę i listki kolendry drobno posiekaj.

2. Awokado przekrój na pół, usuń pestkę. Miąższ wydrąż łyżką, przełóż do miseczki i od razu skrop sokiem z limonki. Za pomocą widelca rozgnieć owoce na papkę.

3. Wmieszaj czosnek, cebulkę, papryczkę (tę dodawaj stopniowo, sprawdzając pikantność potrawy), oraz kolendrę. Na koniec dopraw do smaku solą i ewentualnie pieprzem.

4. Podawaj na dowolnym pieczywie.

*SMACZNEGO!*