

Pasta awokado



GRAŻYNA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

awokado	1 szt
sok z limonki	1 łyżka
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	do smaku
pastą chili	1 słodka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Awokado przekrawamy, wyjmujemy pestkę, skrapiamy sokiem z limonki. Wyjmujemy je ze skórki łyżką, wkładamy do miseczki, dokładnie rozgniatamy widelcem. Dodajemy słodkie chili i pieprz cayenne. Smarujemy pastą razowy chleb, albo pożytkujemy ją w inny sposób.