

Grillowana sałatka z awokado



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

awokado	2 sztuki
oliwki czarne	80 g
parmezan starty	40 g
kiełki rzodkiewki	20 g
sok z cytryny	
sól	
pieprz	
papryka żółta	1/2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- awokado kroimy wzdłuż na pół, usuwamy pestkę, wydrążamy łyżką nie uszkodzając skórki (skórki odkładamy),
- kroimy w kostkę, polewamy sokiem z cytryny (skórkę także),
- dodajemy oliwki, pokrojoną w kostkę paprykę, polewamy oliwą , przyprawiamy solą i pieprzem,
- posypujemy startym wcześniej parmezanem, mieszamy,
- wypełniamy sałatką skórki awokado,
- grillujemy 10 minut,
- dekorujemy kiełkami rzodkiewki