faszerowane awokado

KATARZYNA/KATE1980

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

awokado	
cytryna	1/2
szczypiorek	
oliwa	1/2 łyżki
sól i pieprz do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Awokado przekroić na pół, usnąć pestkę oraz miąższ tak aby nie uszkodzić skórki. Miąższ rozgnieść widelcem a następnie skropić sokiem z cytryny. Dodać posiekane jajko, szczypiorek i oliwę. Wszystko dokładnie wymieszać i doprawić do smaku. można dodać jeszcze 1 ząbek czosnku. Powstałą masę napełniać wydrążone awokado.