seler pieczony z dipem z awokado

PCHELKA79

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

seler duży	1 sztuka
awokado	1 sztuka
pestki dyni	1 garść
jogurt naturalny	1 łyżka
szczypior	
oliwa	2 łyżki
sól	
pieprz	
rozmaryn	
ser kozi	30 (fromage)
sok z limonki	(do smaku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

* seler obieramy, kroimy w grube kawałki,
* polewamy oliwą, przyprawiamy solą, pieprzem i rozmarynem,
* pieczemy 25 minut w piekarniku rozgrzanym do 200 stopni celcjusza,
* awokado rozgniatamy dokładnie widelcem, dodajemy jogurt, ser i sok z limonki,
* mieszamy na gładką masę, przyprawiamy solą i pieprzem,
* pestki dyni prażymy na suchej patelni,
* upieczony seler układamy na talerz, na nim kładziemy dip z awokado,
* całość posypujemy pestkami dyni i posiekanym szczypiorkiem