

nadzewane pomidory twarożkiem



BERNADETTA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidory kolorowe	4 szt
twarożek	20 dag
awokado	1 szt
czosnek ząbki	1 szt
oliwa	do smaku
sok z cytryny	do smaku
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	do smaku
sól	do smaku
bazylia	0.5 pęczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory umyj, odetnij czapeczki. Łyżeczka usuń pestki. Bazylie umyj i osusz, oderwij listki i drobno pokrój. Czosnek przeciśnij przez praskę. Twarożem wymieszaj z bazylią i czosnkiem. Przypraw solą, świeżo mielonym kolorowym pieprzem. Możesz też dodać kilka kropli soku z cytryny. Awokado przekrój na pół, usuń pestkę, miąższ skrop sokiem z cytryny. Z miąższu wytnij łyżeczka kuleczki. Jeżeli nie masz łyżeczki do wycinania kulek możesz miąższ pokroić w kostkę. Pomidory nadzewaj twarożkiem, na wierzchu ułóż kulki awokado i listki bazylii, przykryj czapeczką pomidora.