

Sos z awokado i czosnku



FICTOR123



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

awokado	1
ząbek czosnku	1
majonez	1,5 łyżki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
sok z cytryny	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Awokado rozkroić wzdłuż na pół. Łyżeczką wyjąć miąższ do miseczki. Czosnek przecisnąć przez praskę i dodać do awokado. Do tego samego naczynia dodać majonez, sok, sól i pieprz. Wszystko zmiksować blenderem na gładką, jednolitą masę. Sos nadaje się do różnych potraw. Wszystko zależy od upodobań i smaku. Polecam.