

sos z awokado



BARTEK8585



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

awokado	1 sztuka
majonez	1 łyżka
pęczek szczypiorku	1 pęczek
pieprz	
jogurt naturalny	1-2 łyżki
limonka	1 łyżka
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte awokado przekroić na pół i wyjąć miąższ. Przełożyć do wysokiego pojemnika. Dodać połowę pęczku szczypiorku -(pozostała zszatkować) i zmiksować z jogurtem i majonezem oraz sokiem z limonki. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Na koniec dodać poszatkowany szczypiorek i delikatnie wymieszać. Sos, dzięki szczypiorkowi ma lekko ostry smak i fajną barwę. Doskonale sprawdzi się jako dressing do grilla.