

Awokado faszerowane



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

awokado	1 szt
majonez	1 czubata łyżka
cebula	1 szt
żółty ser starty	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Awokado przekroić na pół, wyjąć pestkę, wydrążyć miąższ w taki sposób żeby nie uszkodzić skórki (będzie potrzebna). Miąższ rozgnieść na jednolitą masę z dodatkiem majonezu, soli i pieprzu. Cebulę obrać, drobno posiekać. Do masy z awokado dodać posiekana cebulę i starty ser. Dokładnie wymieszać. Masę nałożyć z powrotem do skórek - miseczek. Schłodzić przez 15 minut w lodówce. Podawać z pieczywem.