

Pasta z awokado i zielonego groszku



ANIA321



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wszystkie składniki

awokado	1 sztuka
groszek konserwowy	0.5 puszki
czosnek ząbki	1 ząbek
sok z cytryny	1 łyżeczka
Sól himalajska różowa drobnoziarnista jodowana Prymat	1 szczypta
Pieprz czarny Prymat w młynku	2 szczypty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dojrzałe awokado obrać, usunąć pestkę i wrzucić do miski. Dodać odsączony z zalewy groszek. Rozgnieść awokado i groszek tłuczkiem do ziemniaków lub widelcem. Dodać czosnek przeciśnięty przez praskę, skropić sokiem z cytryny. Wymieszać. Doprawić do smaku solą oraz świeżo zmielonym pieprzem. Przed podaniem schłodzić w lodówce. Podawać z ulubionym pieczywem. Smacznego :)