

Pasta z awokado, ogórków konserwowych i szczypiorku



ANIA321



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wszystkie składniki:

awokado	1 sztuka
jajko	1 sztuka
korniszony	2 sztuki
szczypiorek	0.5 pęczka
sok z cytryny	1 łyżeczka
majonez	1 łyżeczka
sól	1 szczypta
Pieprz czarny Prymat w młynku	2 szczypty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajko ugotować na twardo, zalać zimną wodą, aby szybciej ostygło. Następnie pokroić jajko na kawałki, wrzucić na miski. Awokado obrać, usunąć pestkę, pokroić na kawałki. Rozgnieść jajko i awokado tłuczkiem do ziemniaków. Skropić sokiem z cytryny. Dodać pokrojone w drobną kostkę ogórki oraz posiekany szczypiorek.

Dodać majonez, wymieszać. Przyprawić pastę do smaku solą i dużą ilością świeżo zmielonego pieprzu. Podawać z ulubionym pieczywem.

Smacznego :)