

## Awokado z krewetkami



### DJKATEE



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| <b>awokado</b>                | 1       |
| <b>krewetki w puszcze</b>     |         |
| <b>przecieru pomidorowego</b> | 1 łyżka |
| <b>majonezu</b>               | 2 łyżki |
| <b>soku z pomarańczy</b>      | 1 łyżka |
| <b>soku z cytryny</b>         | 1 łyżka |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do majonezu dodajemy krewetki, przecier pomidorowy i sok z pomarańczy. Awokado należy przekroić na pół i wydrążyć środek, ale nie uszkodzając skórki. Żeby nie ściemniało warto skropić sokiem z cytryny. Wyjęty miąższ kroimy i dodajemy do farszu, którym następnie wypełniamy awokado. Osobiście nie lubię awokado, ale znajomi zachwycają się przepisem.