

Awokado nadziewane pomidorami, oliwkami



BANDITKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

awokado	4 szt
pomidory koktajlowe (czerwone)	12 szt
oliwa	do smaku
sól	do smaku
pieprz	do smaku
czarne oliwki bez pestek	15 szt
sok z limonki	(do smaku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Awokado umyć, przekroić na pół, wydrążyć środek i posiekać w kostkę. Pomidory pokroić w cząstki, oliwki (zielone lub czarne – kto co lubi) posiekać na plasterki. Wymieszać pomidory, oliwki i awokado, połączyć sokiem z limonki, dodać sól i pieprz oraz łyżkę oliwy z oliwek. Napełniać wydrążone awokado tym farszem, podawać jako przystawkę.