

Awokado z twarożkiem

Przepis dodany przez użytkownika Bajor1989



Ćwiartka awokado, ułożona na liściu sałaty, ozdobiona kleksem twarożku to doskonała przekąska na letnie przyjęcia.

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Wędzona szynka (cienko pokrojona) - 18 dag
- Awokado - 1 szt.
- Chudy twarożek - 13 dag
- Mleko - 3-4 łyżka(i)
- Pomidor - 1 szt.
- Sok z cytryny - 1 łyżka(i)
- Listki sałaty - 4
- Sól -
- Pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Szynkę (4 plastry odłożyć) pokroić w drobną kostkę. Twarożek i mleko utrzeć na gładką masę, dodać pokrojoną szynkę i lekko wymieszać. Doprawić do smaku solą i pieprzem
- 2.** Awokado przekroić na pół, wyjąć pestkę, po czym przekroić jeszcze raz wzdłuż (na ćwiartki) i skropić sokiem z cytryny.
- 3.** Pomidor umyć, pokroić na ćwiartki, usunąć z niego pestki, a następnie pokroić w drobną kostkę
- 4.** Awokado ułożyć na liściach sałaty, ozdobić twarożkiem, plasterkiem szynki oraz pomidorem.