

Zielona przekąska

Przepis dodany przez użytkownika meg47

Awokado i serek homogenizowany.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- awokado - 1 szt.
- serek homogenizowany - 1/4 op.
- sól -
- biały pieprz -
- zielony pieprz w zalewie -
- mieszanka ziół świeżych lub w zalewie -
- sok z cytryny -
- liście sałaty - 2 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Awokado starannie umyć, przekroić wzdłuż na pół, wyjąć pestkę, małą łyżeczką delikatnie wydrążyć miąższ, pozostawić około 1/2 cm ścianki.
2. Miąższ wyłożyć do miseczki, dokładnie rozgnieść, skropić sokiem wyciśniętym z cytryny, dodać do smaku świeże lub suszone zioła, np. rozmaryn albo tymianek, sól i pieprz, dokładnie wymieszać.
3. Połówki awokado wypełnić miąższem.
4. Serek włożyć do szprycki, wycisnąć na miąższ, posypać osączonymi z zalewy ziarnami zielonego pieprzu, ułożyć na liściach sałaty.

