

Avokádová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Avokádo 1 ks
- Zakysaná smetana 4 lžíce
- Česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Avokádo má pecku, kterou je potřeba vyjmout. Docílíme toho tak, že ho rozpůlíme.

Omyté avokádo v misce rozmačkáme vidličkou, tvrdší avokádo lze dát do chopperu.

K rozmačkanému avokádu přidáme zakysanou smetanu a česnek, dáme špetku soli, pepře a zakápneme citrónovou šťávou.

Důkladně promícháme, aby se ingredience spojily, servírujeme na jednohubkách zdobenými lehce strouhané citrónové kůry.

Předem je dobré pomazánku nechat v lednici 2 hodiny vychladit. Je svěží a velice chutná. Neodolá jí ani čerstvý křupavý chléb.