

Avokádová omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- olivový olej 2 lžíce
- nasekaná bazalka 1 lžíce
- majonéza 1 lžíce
- nasekaná petrželka 1 lžíce
- česnek 1 stroužek
- avokádo 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 1

Postup:

Česnek oloupeme a rozpůlíme. Avokádo rozpůlíme, zbavíme pecky a dužinu vydlabeme.

Vydlabanou dužinu vložíme do mixéru. Přidáme olej, majonézu, česnek, bylinky a trochu soli a pepře. Mixér zapneme a omáčku rozmixujeme dohladka. Avokádovou omáčku podle chuti osolíme a opepříme a můžeme podávat.

Hotovou avokádovou omáčku podáváme s vařenými těstovinami nebo pečenými brambory. Je ale skvělá k pečeným nebo grilovaným masům.