

Pomazánka z avokáda a mascarpone

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 10

- Mletý černý pepř, sůl 1 špetka
- Avokádo 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Mascarpone 200 g
- Pažitka 1 ks
- Eidam 10 g

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Uzrálé avokádo rozpůlíme, vyjmeme pecku, oloupeme a dužinu rozmačkáme v misce pomocí vidličky.

K avokádu přidáme mascarpone nebo pomazánkové máslo, nastrohaný tvrdý sýr, prolisovaný česnek, nadrobno nasekanou pažitku, sůl, pepř a vše dobře zamícháme.

Pomazánku z avokáda a mascarpone servírujeme v plátku sýra a podáváme s čerstvým pečivem.