

Avokádová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- avokádo 1 ks
- z 1 citronu šťáva citrónová 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- jogurt bílý 100 ml
- malý kousek zázvor čerstvý 1 ks
- bylinky na ozdobu 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Avokádo necháme uzrát téměř doměkka. Poznáme to, když se nám prsty boří do slupky. Pak je podélně rozkrojíme, vyndáme pecku a dužinu vyškrábeme malou lžičkou. Slupku vyhodíme. Avokádová dřevina je nazelenalé barvy, přidáme citronovou šťávu z poloviny citronu, sůl, pepř, půl kelímku bílého jogurtu a kousek jemně nastrohaného čerstvého zázvoru. Vyšleháme metličkou a vznikne nám velmi lahodná pomazánka. Celozrnné pečivo natřeme avokádovou pomazánkou a ozdobíme bylinkami.