

Avokádová pomazánka s nivou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Margarín 2 lžička
- sýr Niva 200 g
- Čerstvá bazalka 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 špetka
- Jarní cibulka 2 ks
- Avokádo 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z avokáda vybereme dužinu, kterou rozmačkáme vidličkou nebo rozsekáme v mixeru. Nivu nastrouháme na jemném struhadle a přidáme k avokádu.

Směs avokáda a nivy osolíme, přidáme pepř a margarín a vyšleháme do krému. Potom přidáme nadrobno nakrájenou jarní cibulku a nadrobno nasekanou bazalku nebo pažitku, poté dáme zatuhnout tak na dvě hodinky do lednice.

Hotová avokádová pomazánka s nivou je skvělá s bílým nebo celozrnným pečivem.