# Carpaccio z awokado

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **przystawki i przekąski**

## Warto wiedzieć:

5 min

1 porcja

## Składniki:

- awokado dojrzałe - 1 - 2 szt.
- kolendra - do smaku
- Sos: -
- olej - 2-3 łyżka
- kapary - 1 łyżeczka
- zielony pieprz marynowany - 1 łyżeczka
- papryczka chili - 1/2 szt.
- cebula np. szalotka - 1/3 szt.
- anchois - 1-2 szt.
- sok z cytryny lub ocet winny - 1 łyżeczka
- sól - do smaku
- miód - 1 łyżeczka

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Sos: Posiekaj w kosteczkę cebulę i papryczkę, anchois rozetrzyj na papkę. Włóż składniki do miski i wymieszaj z olejem, białym octem winnym lub sokiem z cytryny, miodem, kaparami i zielonym pieprzem, dopraw solą.
Awokado pokrój na cieniutkie fileciki.
Ułóż na talerzu, polej sosem.