Faszerowane awokado

wegeweda

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

10 min

1 porcja

Składniki:

- dojrzałe awokado - 1 szt.
- czosnek - 1 ząbek
- pomidor malinowy - 1 szt.
- czarne oliwki - 1 garść
- kapary - 1 garść
- suszone pomidory - 4 szt.
- sok z cytryny - 2 łyżka
- kolendra - 1 garść
- sól i pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Awokado delikatnie przekrój na pół. Wyjmij pestkę i łyżeczką wydrąż miąższ. Przełóż do miseczki, a skórki awokado odłóż na talerzyk.

KROK 2: Miąższ zmiksuj dokładnie blenderem wraz z sokiem z cytryny i przeciśniętym przez praskę ząbkiem czosnku. Następnie dodaj pokrojone w paseczki suszone pomidory i oliwki pokrojone w plasterki.

KROK 3: Świeżego pomidora pozbaw soku i nasion, pokrój w kostkę. Dodaj do reszty składników wraz z posiekaną kolendrą, solą i pieprzem. Wymieszaj. Farszem napełnij połówki awokado. Podawaj z świeżym pieczywem lub grzankami.