# Pasta z awocado z jajkiem

Nikita

Polecane na: **przystawki i przekąski, sałatki**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

## Warto wiedzieć:

25 min

6 porcji

## Składniki:

- awokado (duże) - 1 szt.
- jaja eko - 4 szt.
- ogórki konserwowe - 3-4 szt.
- szczypiorek posiekany - 2-3 łyżka
- sok wyciśnięty z 1/2 limonki -
- sól - 1/3-1/2 łyżeczka
- pieprz - 1/2 łyżeczka
- bluszczyk kurdybanek listki i kwiaty - kilka

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Jaja ugotować na twardo, ostudzić w zimnej wodzie, a następnie je obrać.
Szczypiorek (najlepiej drobny) umyć i posiekać drobno.
Ogórki rozdrobnić w blenderze. Dodać obrane i pokrojone avocado, pokrojone jajka, sok z limonki, sól i pieprz. rozdrobnić do ulubionej konsystencji. Posypać listkami i kwiatami bluszczyka kurdybanka.

*KROK 2:* Gotową pastę schłodzić w lodówce. podawać z domowym pieczywem razowym.