





## Pyszna pasta z awokado i serka wiejskiego

 Renixx

Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 15 min

 2 porcje

### Składniki:

awokado - 1 szt.  
serek wiejski granulowany - 200 g  
jajko ugotowane na twardo - 1 szt.  
szczypiorek posiekany - 2 łyżka

majonez lub jogurt naturalny - 1 łyżeczka  
sok z cytryny - 1-2 łyżeczka  
sól, pieprz - - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Awokado obrać, usunąć pestkę, miąższ pokroić na kawałki, skropić sokiem z cytryny. Do miski lub blendera włożyć serek wiejski, dodać pokrojone awokado, zblendować.

**KROK 2:** Następnie wsypać posiekany szczypiorek, pokrojone w drobną kostkę jajko i majonez. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

**KROK 3:** Podawać jako dodatek do pieczywa. Taką pastą można nadziewać połówki jajek lub podawać z krakersami jako przekąska. Ozdobić według własnego uznania.