# Sos z awokado i śmietany

H A B I B I

Polecane na: **sosy**

Kuchnia (region): **arabska**

## Warto wiedzieć:

10 min

4 porcje

## Składniki:

Awokado hass (duże i dojrzałe) - 1 szt.

Śmietana 30% - 200 g

Duża cytryna - 1 szt.

Sól -

## Dodatkowe info:

Szybsza wersja sosu polega na wrzucenie składników do kubka blendera i zmiksowaniu. Wtedy sos nie będzie tak gesty i puszysty.

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Awokado rozciąć, wydłubać pestkę, a miąższ przełożyć do wysokiego naczynia. Wydrapać że skórki ciemnozieloną warstwę miąższu, aby sos miał ładniejszy kolor. Posolić. Zmiksować. Schłodzoną śmietanę ubić dodając sok wyciśnięty z całej cytryny.
Do zmiksowanego awokado dodawać stopniowo ubitą śmietanę cały czas miksując.

Gotowy sos podawać do surowych lub gotowanych / pieczonych warzyw, jajek na twardo, tostów, kanapek, ryb. Można w nim maczać słone krakersy, paluszki albo chipsy.