



Ингредиенты 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

3 шт.	Авокадо спелое
1 шт.	Луковица (маленькая)
1 шт.	Огурец
2 ст.л.	♦ Приправа для соуса гуакамолe
1 ст.л.	Оливковое масло
2 ст.л.	Сок лимона

Гуакамолe с огурцом

⌚ 5—10 Мин. 

Способ приготовления

- 1 Очистите и мелко-мелко нарежьте лук.
- 2 Очистите огурец от кожуры и семян и нарежьте на маленькие кубики.
- 3 Разрежьте авокадо пополам, удалите косточки и столовой ложкой извлеките мякоть.
- 4 Разомните авокадо в пюре, сбрызните лимонным соком. Добавьте лук, приправу и нарезанный кубиками огурец.
- 5 Дайте настояться в холодильнике, а перед подачей добавьте специи по своему вкусу. Приятного аппетита!

ПОДСКАЗКА: Совет: для украшения рекомендуем использовать нити чили.

