



Інгредієнти 6 порц.

♦ = Kotányi Produkte

3 шт.	Стиглих авокадо
1	Невелика цибуля
1	Огірок
2 ст.л.	♦ Трави італійські
1 ст.л.	Оливкової олії
2 ст.л.	Лимонного соку

Огірково-авокадовий діп

🕒 5—10 хв



Приготування

- 1 Очистіть та дрібно наріжте цибулю.
- 2 Очистіть огірок від шкірки та видаліть насіння, після чого наріжте його дрібними кубиками.
- 3 Розріжте авокадо навпіл, видаліть кісточки та ложкою вийміть м'якоть.
- 4 Розімніть м'якоть разом із лимонним соком. Додайте цибулю, італійські трави та нарізаний огірок, перемішайте.
- 5 Дайте настоятися в холодильнику та приправте за смаком перед подачею.

ПІДКАЗКА: Рекомендуємо прикрасити страву нитками чилі.

