

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.

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