



Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

- 2 Kriške kruha od punog zrna
- 2 kom. Avokada
- 1 Rajčica
- 1 Luk
- 1 Limeta
- 1 Šaka svježih listova korijandra
- 1 čajna žličica ♦ Češnjak u granulama
- 1 prstohvat
- 1 prstohvat ♦ Morska sol gruba
- 1 prstohvat ♦ Papar crni zrno

Guacamole s češnjakom na integralnom kruhu

⌚ 15–20 Min   

Priprema

- 1 Prepolovite avokado, izvadite košticu i žlicom izvadite mesnati dio. U zdjeli izdrobite meso avokada vilicom.
- 2 Izrežite rajčice na kockice. Ogulite i tanko narežite luk. Dodajte rajčicu i luk izdrobljenom mesu avokada.
- 3 Tanko narežite korijander i umiješajte ga u guacamole.
- 4 Iscijedite limetu i pomiješajte dobiveni sok s granulama čilija i češnjaka. Začinite solju i paprom po ukusu.
- 5 Namažite guacamole na kruh od punog zrna, pospite listovima korijandra i uživajte.

