



## 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

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

