



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.

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

