



Sestavine 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkta

2	Rezini polnnozrnatého kruha
2 cela	Avokada
1	Paradiznik
1	Čebula
1	Limeta
1	Pest listov svěžega koriandra
1 žlička	♦ Česna zrnata
1 ščepec	
1 ščepec	♦ Morská sol jodirana
1 ščepec	♦ Poper črni celi

Guacamole s česnom na polnnozrnatem kruhu

⌚ 15–20 Min   

Priprava

- 1 Avokada razpolovite in odstranite koščici. Z žlico izdolbite meso avokada in ga nato z vilicami zmečkajte v skledi.
- 2 Paradiznik narežite na kocke. Čebulo olupite in narežite na tanke rezine. Paradiznik in čebulo dodajte zmečkanemu avokadu.
- 3 Koriander drobno sesekljajte in vmešajte v guacamole.
- 4 Limeto ožemite in njen sok zmešajte s čilijevimi in česnovimi zrni. Po okusu začinite z morskó soljo in poprom.
- 5 Guacamole namažite po polnnozrnatem kruhu, potresite s koriandrom in uživajte.

