



Guacamole s česnom na polnozrnatem 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 Paradižnik narežite na kocke. Čebulo olupite in narežite na tanke rezine. Paradižnik 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 morsko soljo in poprom.
- 5 Guacamole namažite po polnozrnatem kruhu, potresite s koriandrom in uživajte.

Sestavine 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

2	Rezini polnozrnatoga kruha
2 cela	Avokada
1	Paradižnik
1	Čebula
1	Limeta
1	Pest listov svežega koriandra
1 žlička	♦ Česen zrnasti
1 ščepec	♦
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
1 ščepec	♦ Poper črni celi

