



Гуакамолє з часником на цільнозерновому хлїбі

🕒 15—20 хв 🍴🍴🍴

Приготування

- 1 Розрізати авокадо навпіл, видалити кісточку і ложкою достати м'якоть. У місці розім'яти м'якоть виделкою.
- 2 Помідори нарізати кубиками. Почистити і тонко нарізати цибулю. Додати помідори та цибулю до розчавленого авокадо.
- 3 Тонко нарізати кінзу і додати її в гуакамолє.
- 4 Вичавити лайм, змішати сік лайма з гранулами чилі та гранульованим часником. Посолити та поперчити за смаком.
- 5 Викласти гуакамолє на хлїб, посипати листям кінзи.
Смачного!

Інгредієнти 2 порц.

♦ = Kotányi Produkte

2	Скибочки цільнозернового хлїба
2 шт.	Авокадо
1	Помідор
1	Цибуля
1	Лайм
1	Жменя свіжого листя кінзи
1 ст.л.	Часник гранульований
1 щіпка	♦ Чилі з морською сіллю
1 щіпка	♦ Сіль морська йодована
1 щіпка	♦ Чорний перець горошок

