

Інгредієнти 2 порц.

= Kotányi Produkte

2	Скибочки цільнозернового хліба
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

Гуакамоле з часником на цільнозерновому хлібі

15—20 хв

Приготування

1. Розрізати авокадо навпіл, видалити кісточку і ложкою достати м'якоть. У мисці 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 гуакамоле.
4. Вичавити лайм, змішати сік лайма з гранулами чилі та гранульованим часником. Посолити та поперчити за смаком.
5. Викласти гуакамоле на хліб, посипати листям кінзи.
Смачного!