



Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

3 kom	Avokado, zreo
1 kom	Luk, mali
1 kom	Krastavac
2 žlice	♦ Secrets of Mexico - Guacamole
1 žlica	Maslinovog ulja
2 žlice	Limunovog soka

Namaz od krastavaca i avokada

⌚ 5–10 Min 

Priprema

- 1 Ogulite i sitno nasjeckajte luk.
- 2 Krastavac ogulite i očistite od sjemenki te narežite na male kockice.
- 3 Avokado prerežite na pola, izvadite košticu i žlicom izdubite.
- 4 Izgnječite zajedno s limunovim sokom. Umiješajte luk, mješavinu začina za guacamole i krastavac narezan na kockice.
- 5 Ostavite da odstoji u hladnjaku i začinite po ukusu prije posluživanja.

SAVJET: Savjet: preporučamo naše chilli niti za ukrašavanje.

