

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

3 szt	Dojrzałe awokado
1 szt	Mała cebula
1 szt	Ogórek
2 szczypty	Pieprz Kolorowy z kolendrą, papryką i chili
1 łyżeczka	Sól
1 łyżka	Oliwa z oliwek
2 łyżki	Sok z cytryny

Ogórkowy dip z awokado

5–10 Min

Przygotowanie

1. Obierz i drobno posiekaj cebulę.
2. Ogórka obierz, usuń nasiona i pokrój w drobną kostkę.
3. Przetnij awokado na pół, usuń pestki i łyżką wydrąż miąższ.
4. Zmiksuj awokado razem z sokiem z cytryny. Dodaj cebulę, sól oraz pokrojony w kostkę ogórek.
5. Pozostaw w lodówce przez godzinę, aby smaki się przegryzły, a przed podaniem dopraw do smaku mieszanką przyprawową Kotanyi Pieprz kolorowy z kolendrą, papryką i chili.

WSKAZÓWKA: Do dekoracji polecamy nasze chili nitki lub chili w płatkach.