



Składniki - Ilość osób: 6

♦ = Kotányi Produkty

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 Kotányi Pieprz kolorowy z kolendrą, papryką i chili.

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

