



Sestavine 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

3	Zreli avokadi
1	Manjša čebula
1	Kumara
1 žlica	Oljčnega olja
2 žlici	Limoninega soka
2 žlici	♦ Toskana, začimbna mešanica

Pomaka iz kumar in avokada

🕒 5–10 Min 

Priprava

- 1 Čebulo olupite in nasekljajte na drobno.
- 2 Olupite kumaro, jo izkoščičite in narežite na majhne kocke.
- 3 Avokade razpolovite, odstranite koščice in z žlico izdolbite meso.
- 4 Avokado zmešajte z limoninim sokom. Vmešajte čebulo, mešanico začimb Toskana nn narezane kumare.
- 5 Pustite v hladilniku, da se okusi prepojijo. Pred serviranjem začinite po okusu.

NAMIG: Nasvet: Za dekoracijo priporočamo naše čilijeve laske.

