

Pasta z awokado i mango



Autor: **pyszotki-pl**
Przepisów: 42 Ocena: 418



1-2 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- awokado-jedna dojrzała sztuka
- mango-1/3 sztuki
- kilka suszonych pomidorów w ziołach
- 2 łyżki oliwy z pomidorów suszonych
- sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Awokado kroimy na pół i wyjmujemy pestkę. Wydrążamy miąższ i przekładamy go do miseczki. Rozgniatamy go widelcem.
- 2 Mango obieramy i 1/3 ucieramy na tarce o drobnych oczkach (resztę możemy zjeść ;)). Przekładamy do awokado.
- 3 Pomidory drobno kroimy i dodajemy do awokado i mango. Dodajemy olej z ziołami z pomidorów i wszystko ze sobą dokładnie łączymy. W razie potrzeby dodajemy sól i pieprz do smaku. Podajemy z chlebem lub jako dip do krakerów :)

Smacznego. Zapraszam na blog www.pyszotki.pl

Twoje notatki do przepisu: