

Pieczone awokado



Autor: **ekspresjawkuchni**
Przepisów: **303** Ocena: **1659**

1-2 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- Awokado dojrzałe 1 szt.
- Pomidory koktajlowe 2 szt.
- Ser pleśniowy około 25 g

Sposób przygotowania:

- 1 Awokado rozciąć wzdłuż i usunąć pestkę.
- 2 We wgłębienia po pestce włożyć po jednym pomidorku koktajlowym.
- 3 Na wierzchu ułożyć kawałki sera pleśniowego.
- 4 Awokado umieścić w naczyniu żaroodpornym i wstawić do piekarnika z włączonymi grzałkami górną i dolną, rozgrzanego do 230 stopni Celsjusza.
- 5 Piec przez 15 minut.
- 6 Podawać tuż po upieczeniu.

Twoje notatki do przepisu: