



Dip guacamole

★★★★★ (30)

15 minut

1-2 osoby

łatwy

Wartości odżywcze

197 kcal / 1 porcję (171 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność 115.31 kcal 5.77%	Białko 1.84 g 3.68%	Węglowod. 7.61 g 2.82%	Tłuszcze 10.01 g 14.3%	Błonnik 2.80 g 11.2%	GDA 5.77%
---	----------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------	-----------------------------------	----------------------------



Składniki

- Papryka czerwona - 30g (¼ sztuki)
- Awokado - 110g
- Cebula czerwona - 25g (¼ sztuki)
- Sok z cytryny - 3g (łyżeczka)
- Czosnek duży - 3g (½ ząbka)



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Paprykę umyj i pokrój w drobną kosteczkę. Cebulę obierz i poszatuj.

KROK 2: Dojrzałe awokado (powinno być dość miękkie) dokładnie optucz. Przekrój wzdłuż na pół, usuń pestkę. Miąższ wydrąż do miseczki za pomocą łyżki.

KROK 3: Do awokado dodaj sprasowany czosnek, sok z cytryny i zmiksuj na gładką masę (możesz też rozgnieść widelcem). Jeśli lubisz ostro przyprawione jedzenie dodaj posiekaną papryczkę chili i kilka kropli sosu tabasco.

KROK 4: Dip połącz z pokrojoną papryką i cebulą, wymieszaj. Przełóż do miseczki. Do dekoracji idealnie nada się kilka list ków świeżej kolendry.

*Serwuj z warzywami bądź jako pastę do kanapek lub tortilli.

Smacznego!

