

Pasta z jajek i awokado

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: 2

Czas gotowania: 6 minut

Przygotowanie :

1. Jajka 6 sztuk ugotować na twardo, ostudzić i obrać.
 2. Awokado umyć, przekroić na pół, usunąć pestkę, oddzielić od skórki, skropić sokiem z cytryny.
 3. Miąższ z awokado przełożyć do pojemnika blendera, dodać 6 żółtek, ząbek czosnku, 2 łyżki majonezu i wszystko zmiksować. Doprawić solą, pieprzem.
 4. Kromki razowego chleba posmarować pastą, na wierzch ułożyć plastry jajka i udekorować pietruszką.
-

Wskazówki :

Polecam pastę do faszerowania jajek