

Serek śniadaniowy z awokado z łososiem wędzonym

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 min

Liczba porcji: 4

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: łososia wędzonego pokroić na mniejsze części. Awokado naciąć wzdłuż na pół, usunąć pestkę, obrać ze skórki, podzielić na 4 części.

Krok 2 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć łososia, zamknąć pokrywę dzbanka, posiekać – czas 10 sekund, prędkość 4.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki zebrać łososia ze ścianek naczynia. Dodać pokruszony biały ser i awokado, sok z cytryny oraz sól i pieprz. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać pastę - czas 12 sekund, prędkość 4.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki przełożyć pastę do innego naczynia.

Wskazówki :

Pastę należy podać od razu po zrobieniu. Podczas przechowywania awokado (pasta) ciemnieje.