
Tatar z awokado

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2066 razy.

Proponuję Ci coś, co przypomina tatar, tyle, że w wersji z awokado. Potrzebujesz: 1

awokado

2 pomidory

1 duży ogórek

cebula (duuuuuuuuuuuużooooo)

sól, pieprz

Awokado obierasz, wyjmujesz z niego pestkę i miażdżysz na miążgę rzecz jasna. Pomidora cebulę i ogórka kroisz w drobną kostkę i dodajesz do awokado. Solisz to, pieprzysz (pieprzem oczywiście :->) i odstawiasz do lodówki na 3-4 godziny, a najlepiej na całą noc. Rano wyciągasz, i z chlebkiem posmarowanym masłem raczysz się pysznym żarciem...

-Pozdrawiam,

From: "Janusz Kamiński" <januszk@kki.net.pl>

Przepis wygląda na wspaniały, tylko dodałabym trochę pietruszki do tego.

Pozdrowienia,

From: knowacz <knowacz@usa.net>

Chłopie, ale jak to zmiażdżyć ? Toż to twarde. A wyjąć pestkę...chyba dynamitem.

Nadesłał(a): 2006-05-11 13:05:21

jak jest dojrzały (a tylko taki jemy) to pestka sama wyskakuje jak obierasz :):)

Nadesłał(a): 2008-05-23 17:05:02