
Małe co nieco z awokado, twarogu i śmietany

Dodano: 2000-09-06 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2073 razy.

2 owoce awokado

20 dag tłustego twarogu

4 łyżki śmietany

2 ząbki czosnku

młoda cebulka lub pęczek szczypiorku

natka pietruszki

sok z cytryny

Awokado umyć , przekroić na pół, wyjąć pestkę, wydrążyć miąższ (ostrożnie ze skórka!). Skropić cytryną (nie ściemnieje).

Cebulkę obrać , sparzyć wrzątkiem, drobniutko posiekać . Czosnek zgnieść w prasce. Ser utrzeć (zmiksować) ze śmietaną. Połączyć z miąższem aw., czosn., ceb.

Doprawić do smaku, napełnić masą połówki.

Smacznego

Marta

From: diva@koti.com.pl (DIVA)