

---

# Małe co nieco z awokado, twarogu i śmietany

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2006 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](mailto:diva@koti.com.pl) (DIVA)