

---

# Zupa z awokado

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2590 razy.

2 awokado,

pęczek natki pietruszki,

2 łodygi selera naciowego,

zielona papryka,

mała cukinia lub ogórek sałatkowy,

sok z połowy cytryny,

sól, pieprz

Jedno awokado przekroić na pół, wyjąć pestkę. Miąższ wydrążyć. Zmiksować razem z oczyszczoną, posiekaną papryką pokrojonym ogórkiem lub cukinią, plasterkami selera naciowego i sokiem z cytryny. Drugie awokado przekroić wzdłuż na pół, wyjąć pestkę i obrać ze skóry. Część miąższu pokroić w cienkie plasterki, resztę w małą kostkę. Zmiksowane warzywa wymieszać z pokrojonym w kostkę awokado. Doprawiać solą i pieprzem. Wlać do talerzy. Udekorować plasterkami owocu. Podawać od razu.

---

zastanawiam się, jak z tego przepisu wyjdzie zupa... Co należy dodać aby tak się stało. Potrzebna przecież jeszcze woda, mleko czy jogurt w określonej ilości...

Nadesłał(a): <majcherem@tlen.pl> 2009-03-06 16:03:13