



przepisy.pl

Zupa z awokado

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- dojrzałe awokado - 2 sztuki
- świeża kolendra - 1 łyżka
- śmietana słodka - 100 mililitrów
- bulion drobiowy - 700 mililitrów
- tortille - 4 sztuki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Awokado przekrój wzdłuż na pół, wyciągnij pestki, a miąższ wydrąż łyżeczką i zmiksuj.
2. Bulion zagotuj ze śmietaną.
3. Dodaj awokado, lecz już nie gotuj.
4. Całość posól, popieprz i posyp kolendrą. Podawaj z tortillą.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl