



przepisy.pl

Awokado nadziewane pastą śledziową z kaparami



25 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- dojrzałe awokado - 2 sztuki
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 3 łyżki
- śledzie Matjas - 150 gramów
- kapary - 2 łyżki
- musztarda francuska - 1 łyżeczka
- czerwona cebula - 1 sztuka
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- sok z cytryny - 1 łyżeczka
- cytryna cała (do dekoracji) - 1 sztuka
- świeżo mielony czarny pieprz - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Śledzie namocz w zimnej wodzie, zmieniając ją dwa razy. Następnie osusz filety na papierowym ręczniku i pokrój w drobną kostkę. Cebulę również pokrój w drobną kostkę.
2. Majonez przełóż do miseczki, połącz z kaparami, musztardą, połową cebuli, posiekaną natką oraz sokiem z cytryny. Całość dopraw do smaku czarnym pieprzem i wymieszaj.
3. Awokado przekrój na dwie połówki, używając ostrego noża – obróć je w dłoni i rozłącz. Nóż wbij ostrożnie w pestkę, przekręć lekko i wyjmij. Stołową łyżką wydrąż połowę miąższu, pokrój na drobną kostkę i dodaj do miseczki.
4. Przygotowany majonez połącz i wymieszaj ze śledziami, a następnie napełnij powstałą pastą połówki awokado. Każdą porcję posyp pozostałą pokrojoną cebulą, oprósz delikatnie pieprzem i udekoruj cząstkami cytryny oraz listkami pietruszki. Tak przygotowane awokado ze śledziami podawaj najlepiej schłodzone.

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