



przepisy.pl

Kanapka z awokado, bekonem i pomidorkami



 15 minut  1 osoba  Średnie

Składniki:

- kromka chleba pełnoziarnistego - 2 sztuki
- Rama z olejem z awokado i nutą limonki** - 1 łyżka
- bekon - 4 plastry
- pomidorki koktajlowe - 6 sztuk
- dojrzałe awokado - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- cytryna - 0.25 sztuk
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Ukrój 2 kromki chleba pełnoziarnistego, opiecz w tosterze, a następnie posmaruj Ramą z olejem z awokado i nutą limonki.
2. Do wcześniej przygotowanej miseczki włoż pokrojone w kostki awokado, dodaj posiekany czosnek, dopraw pieprzem i sokiem z cytryny. Następnie całość rozdrobnij widelcem.
3. Tak przygotowaną pastą z awokado posmaruj kromki pieczywa razowego.
4. Na rozgrzanej patelni podsmaż plasterki bekonu, pod koniec dodaj przekrojone na pół pomidorki koktajlowe. Na koniec ułóż na kromki chleba gotowy bekon z pomidorkami.

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