



przepisy.pl

Pasta z awokado - VIDEO



Składniki:

- dojrzałe awokado - 2 sztuki
- czerwona papryka - 1 sztuka
- ostra papryczka chipotle - 1 sztuka
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 3 łyżki
- natka kolendry - 1 pęczek
- limonka - 1 sztuka

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

 30 minut  8 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Czerwoną paprykę umyj i osusz. Zawień w folię aluminiową, po czym wstaw do nagrzanego do 190 st. C. piekarnika na około 20 minut. Po tym czasie paprykę wyjmij i pozostaw w folii do wystygnięcia. Zimną już paprykę obierz, usuń pestki i pokrój w bardzo drobną kosteczkę.
2. Posiekaj natkę kolendry i papryczkę chipotle. Wyciśnij sok z jednej limonki.
3. Awokado obierz, usuń pestkę, przełóż do miski, dodaj majonez i rozgnieć je na miazgę, mieszając przy okazji z majonezem. Dodanie majonezu sprawi, że nasza pasta będzie delikatna w konsystencji i wyrazista w smaku.
4. Powstałą pastę dopraw do smaku papryczką chipotle. Dodaj pokrojoną czerwoną paprykę, kolendrę i sok z jednej limonki.

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