DYNIOWE GUACAMOLE

Składniki:

- Bułka JEDYNiA
- 2 dojrzałe awokado
- 1 mała cebula, drobno posiekana
- 2 pomidory, pokrojone w kostkę
- Sok z 2 limonek
- 1 ząbek czosnku, przeciśnięty przez praskę
- Sól i pieprz do smaku
- Warzywa do grillowania (np. cukinia, papryka, bakłażan)
- Kilka liści sałaty
- Plasterki pomidora
- Oliwa z oliwek

Przepis:

Przygotuj guacamole: W misce rozgnieć miąższ dwóch dojrzałych awokado widelcem. Dodaj drobno posiekaną cebulę, kostki pomidora i przeciśnięty przez praskę czosnek. Skrop sokiem z limonek i delikatnie wymieszaj. Dopraw solą i pieprzem do smaku. Pozostaw guacamole w lodówce, aby składniki się połączyły.

Przygotuj warzywa do grillowania: Pokrój warzywa, takie jak cukinia, papryka i bakłażan, w plastry lub kawałki. Grilluj

warzywa na rozgrzanym grillu, skrapiając je oliwą z oliwek, aż staną się miękkie i lekko zarumienione.

Przygotuj tosty: Rozgrzej opiekacz lub grill. Podpiecz przekrojone połówki bułki dyniowej. Na każdej połówce rozsmaruj guacamole i umieść grillowane warzywa.

Dekoracja i podawanie: Dodaj kilka liści sałaty i plasterki pomidora na wierzch. Możesz również skropić całość dodatkową oliwą z oliwek i posypać świeżo zmielonym pieprzem.

"Dyniowe Guacamole" z grillowanymi warzywami to zdrowa i smaczna opcja nie tylko dla wegetarian. Smacznego!

Smacznego!!!