

Dressing z awokado

2 porcje 15 minut

Składniki

- 6 gałązek świeżej kolendry, same łodygi i liście, pokrój na trzy części
- 1 ząbek czosnku
- 1 awokado, sam miąższ
- 100 g jogurtu naturalnego typu greckiego
- 2 łyżki oleju (np. z awokado)
- 40-50 ml soku z cytryny
- 1/4-1/2 łyżeczki soli morskiej
- 1/2 łyżeczki papryki
- 1/4 łyżeczka mielonego pieprzu czarnego

Przygotowanie

1. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
2. Umieść 6 gałązek kolendry i 1 ząbek czosnku w kielichu do gotowania.
3. Posiekaj.
4. Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha.
5. Dodaj wszystkie pozostałe składniki.

6 Posiekaj.

7 Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha.

8 Posiekaj.

9 Gotowe do podania! Smacznego!