



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!