



Smash z awokado i kozim serem

3 porcje

7 minut

Składniki

- 80 g mrożonego groszku
- wrząca woda, do namoczenia
- 10 listków świeżej mięty
- 40 g koziego sera
- 1 awokado, tylko miąższ
- sól morską, do smaku
- mielony pieprz czarny, do smaku
- sok z połowy cytryny
- 2 - 4 kromki chleba (do wyboru), tosty

Przygotowanie

1

Umieść w misce 80 g mrożonego groszku, zalej wrzącą wodą i odstaw na 2 minuty.

2

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

3

Umieść 10 listków świeżej mięty w kielichu do gotowania.

4

Posiekaj.

5

Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha.

6

Dodaj 40 g sera, awokado, odsączony groszek, sok z cytryny, sól i pieprz.

7

Posiekaj.

8

Gotowe do podania! Smacznego! (spożyć w ciągu 1 dnia).