PASTA Z AVOCADO I WĘDZONYM ŁOSOSIEM

2 Porcje | Czas przygotowania 20 min

SKŁADNIKI

2 sztuki / avocado

100 g / wędzonego łososia

1 sztuka / szalotki

1 sztuka / papryczki chilli

1 pęczek / koperku

Kiełki rzodkiewki

2 łyżki / soku z cytryny

1 łyżeczka musztardy dijon

Pieprz cayenne

Sól, pieprz kolorowy

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

Szalotkę obieramy i kroimy w drobną kostkę. Pokrojoną szalotkę przekładamy do miski i delikatnie solimy. Papryczkę chilli pozbawiamy ziaren, myjemy i kroimy w drobną kostkę. Dodajemy do szalotki.

Avocado obieramy, wyjmujemy pestkę i za pomocą widelca rozdrabniamy na papkę. Warto użyć bardzo dojrzałego avocado. Rozdrobnione avocado skrapiamy sokiem z cytryny, aby nie pociemniało. Dodajemy do szalotki i chilli.

Łososia kroimy w bardzo drobną kostkę i łączymy z resztą warzyw. Koperek drobno siekamy i dodajemy do pozostałych składników.

Do całości dodajemy musztardę, pieprz cayenne, pieprz kolorowy i sól. Mieszamy do

LISTA ZAKUPÓW

2 avocado

Łosoś wędzony

Szalotka

Papryczka chilli

Pęczek koperku

Kiełki rzodkiewki

Cytryna

uzyskania jednolitej pasty. Pasta powinna być lekko ostra.

Pastę podajemy na razowym pieczywie wraz z kiełkami rzodkiewki.