

Avokado salsa - pikantni avokado na australijski način

Vrijeme pripreme: 10 min

Broj porcija: 2

Sastojci:

Svinjetina kobasica 1 komada

Limun sok od limuna 2 žlica

paprika crvena 1 komada

svi začini sol 1 po ukusu

avokado 1 komada

Priprema:

1. Avokado oguliti i odvojiti od jezgre. Narezati na manje komade. Ako je avokado malo tvrd, narezati na sto sitnije, ako je mekan samo ga malo s viljuškom izgnježiti.
2. Oguliti plastični omot s kobasice (ako ga ima) i narezati na manje komade. Zajedno s paprikom i chili papričicom staviti u mikser ili multipraktik i izmiksati na krupno.
3. Umiješati smjesu u avokado, posoliti, popapriti i preliti s limunovim sokom. Promiješati i staviti u hladnjak.

Posluživanje:

Poslužiti hladno kao predjelo ili fini namaz za kruh.

Savjet:

Držati u hladnjaku.