

Awokado faszerowane tuńczykiem

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- awokado - 5 szt.
- tuńczyk w sosie - 2 puszka(i)
- majonez - kilka łyżka(i)
- kapary - 4 łyżka(i)
- sok z cytryny - 1 op.
- sól, pieprz - 1 szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Rybę osaczyć z zalewy, przełożyć na talerz, rozdrobnić widelcem, dodać kapary lub obrane i pokrojone w bardzo drobną kostkę ogórki. Wymieszać z majonezem, doprawić do smaku pieprzem i, jeśli trzeba, solą. Umyte i osuszone owoce prze-kroić wzdłuż na połówki, usunąć pestki, a miąższ skropić sokiem z cytryny. Wgłębienia po pestkach wnapełnić farszem. Ułożyć połówki owoców na półmisku, udekorować listkami pietruszki.

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.