

Avocado z gorgonzolą

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Avocado z gorgonzolą

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 awokado * 100 ml śmietany 36% * 100 g gorgonzoli * -
- pół kostki bulionu * ćwiartka cytryny * sól, pieprz czarny lub ziołowy, ostra papryka, chili * łyżka -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** 1. Obrane awokado pokrój w cienkie i długie kawałki. Wyciśnij na nie cytrynę. 2. Kostkę rosołową rozgnieć w śmietanie i dodaj przyprawy. 3. Naczynie do pieczenia wysmaruj niewielką ilością masła. Poukładaj kawałki awokado, zalej śmietaną z przyprawami i poukładaj na całości kawałki sera. 4. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180oC i zapiekaj przez 10 minut.

