



Avokádová nátierka s bryndzou

Suroviny:

3 ks	avokáda	40 g	sterilizovaných uhoriek	štipka čierneho
2 ks	cibule šalotka	1 pl	olivového oleja	korenia
1 ks	strúčika cesnaku	200 g	bryndze	
		4 ks	pity, tortilly alebo lokše	



Postup:

- 1** Očistenú šalotku a cesnak vložíme do mixéra spolu s uhorkami a lyžicou olivového oleja.
- 2** Vymixujeme na jemnú drvinu, ktorú potom ručne vymiešame s bryndzou.
- 3** Avokádo zbavíme kôstky a pokrájame na kocky. Primiešame do pripravenej masy a nepravidelne roztlačíme tak, aby v nátierke zostali najväčšie kusy.
- 4** Podávame s pečivom a dochutíme čiernym korením. Nátierka je vhodná na potretie tortilly určenej na ďalšie plnenie šalátom či klíčkami, skvelo chutí s domácimi lokšami aj celozrnnými krekami.
- 5** Ako párty jedlo je ideálne ju kombinovať s grissini tyčinkami alebo servírovať priamo na šalátových listoch.