

# Avokádová pomazánka s paprikou

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Avokádo
- Cibule 2 lžíce
- Rajče 1 ks
- Limetka 2 ks
- Česnek 1 stroužek
- Sůl 1 lžička
- Červené fazole v nálevu 1 plechovka
- Červená paprika 1 ks
- Mražená kukuřice 0.5 hrnek
- Čerstvý koriandr 1 hrst
- Opečená bagety 4 plátek

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Avokáda přepůlte, dužinu vydlabejte a rozmačkejte ji vidličkou. Pak vmíchejte nasekanou cibulku a rajče. Přidejte šťávu z limet (dle chuti, tedy nemusíte spotřebovat všechnu), rozmačkaný česnek a sůl. Nakonec vmíchejte i fazole, kostičky papriky, kukuřici a koriandr. Servírujte s opečenými kousky baget.