

# Niebiańskie guacamole



## Składniki

Awokado

Pomidor

40 g - Papryka

Cebula

1 łyżeczka - Oliwa

Majeranek

1 łyżeczka - Sok z cytryny

## Opis wykonania

Pasta z awokado z pieczoną papryką, pieczoną cebulą i pomidorem.

Paprykę i cebulę zawijamy w folię aluminiową i wstawiamy do piekarnika na 20-25 minut nagrzanego do 180 stopni. Awokado rozgniatamy z sokiem z cytryny. Pomidora zalewamy wrzącą wodą po czym zdejmujemy z niego skórkę. Drobno siekamy pomidora, paprykę, cebulę (możemy dodać też surową cebulę). Dodajemy oliwę, majeranek i wszystko mieszamy i gotowe. Smacznego!