

Pomidory faszerowane awokado, cukinią i kolendrą
Proste połączenia często prowadzą do najlepszych smaków. Tak jest i w tym przypadku.

Przepis pochodzi z ostatniego numeru Mojego Gotowania.



Składniki na 2 faszerowane pomidory:

- 2 pomidory,
- połówka awokado,
- sok z połowy limonki,
- świeża kolendra wedle uznania (ja lubię dużo),
- kilka kropli tabasco,
- 1 ząbek czosnku

- **pieprz i sól wedle uznania,**
- **kilka plasterów cukini**

Przygotowanie

1. Pomidorom obciąć „tyłeczek” i łyżką wyciągnąć miąższ. Miąższ, kolendrę, cukinię i czosnek cieńko posiekać.
2. Awokado rozgnieść widelcem na pastę. Dodać do posiekanych warzyw.
3. Doprawić tabasco, solą, pieprzem i sokiem z limonki. Farsz jest gotowy do faszerowania pomidorów.
4. Smacznego!