

Kanapka z pesto z awokado i serem

Składniki:

1 awokado

łyżka pestek z dyni

łyżka oliwy z oliwek

łyżka soku z cytryny

1 ząbek czosnku

plastry sera włoszczońskiego typu szwajcarskiego

lub holenderskiego

kilka listków bazylii

Przygotowanie:

Pokrójcie awokado. Dodajcie: łyżkę pestek dyni, po łyżce oliwy z oliwek i soku z cytryny oraz posiekany ząbek czosnku i kilka listków bazylii.

Całość zmiksujcie. Zielone pesto doskonale smakuje z ciemnym pieczywem i żółtym serem. Jeśli lubicie łagodny, orzechowy smak wybierzcie sery włoszczońskie typu szwajcarskiego (Rajski z dziurami, Mazdamer, Włoszczoński). Jeśli wolicie coś ostrzejszego, polecamy sery włoszczońskie holenderskie o bardziej wyrazistym smaku (Edamski, Gouda, Podlaski).

Smacznego!