

Avokádová polévka

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Avokádo rozkrojíme na polovinu. Vyjmeme pecku, dužinu vydlabeme a dáme do mixéru. Okurku oloupeme, rozkrojíme po délce a lžičkou odstraníme měkký střed se semínky. Pevnou dužinu nakrájíme na kostky a dáme do mixéru.

Přidáme česnek a zázvor nakrájený nadrobno. Zalijeme podmáslím, přidáme šťávu vymačkanou z citronu a olivový olej. Rozmixujeme na hladký krém a dáme do lednice vychladit. Podáváme se zakysanou smetanou a lístky bazalky.

Ingredience

- **Okurka hadovka** - 120 g
- **Česnek** - 2 g
- **Citróny** - 30 g
- **Zázvor čerstvý** - 5 g
- **Bazalka čerstvá** - 4 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Avokádo** - 200 g
- **Jihočeské podmáslí kysané 0,5 % 1000 g** - 250 g
- **Kysaná smetana 15% 180 g** - 250 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

