

TRAPUČIAI SU GVAKAMOLE



Šurmulys, karštos emocijas, šūksniai ir gvakamolė su SAULĒS GRŪDAS kukurūzų trapučiais. Tiesiog tobulas užkandis stebint sporto varžybas su draugais. Bet niekas neuždraus pasigaminti tik sau. Mėgaukis be graužaties!



INGREDIENTAI

- 2 pakeliai SAULĒS GRŪDAS kukurūzų trapučiai su sūriu
- 2 gerai prinokę avokadai
- 1 pomidoras
- 1 nedidelis raudonasis svogūnas
- ½ aitriosios paprikos
- Kelios šakelės kalendrų
- Citrinos arba laimo sulčių, druskos ir juodųjų pipirų pagal skonį

KAIP GAMINTI

Perpjaukite avokadus pusiau, minkštimą išskobkite šaukštu ir sutrinkite šakute. Smulkiai supjaustykite pomidorą, svogūną, aitriąją papriką bei kalendras. Viską sumaišykite su avokado mase. Pagardinkite citrinos sultimis, druska ir juodaisiais pipirais. Patiekite gvakamolę gardžiame inde, šalia pastatykite dubenį su Saulės Grūdas trikampaiais trapučiais.