

## Гуакамоле на греческий манер



- 🕒 **Время:**
- 🍴 **Сложность:** простой
- 🍳 **Способ:** сырой рецепт
- 📅 **Сезон:** круглый год
- 🔪 **Назначение:** горячая закуска

### Ингредиенты

- 3 авокадо – очищенные, растолченные в пюре
- 1 лайм, сок
- 1 чайная ложка соли
- ½ стакана нарезанного кубиками лука
- 3 столовые ложки нарезанной свежей кинзы
- 2 помидора «рома», нарезанных кубиками
- 1 чайная ложка измельченного чеснока
- Фета, нарезанная кубиками
- Зеленые оливки, нарезанные кольцами

## КАК ПРИГОТОВИТЬ

**Шаг1.** В средней миске смешайте пюре авокадо, сок лайма и соль. Добавьте лук, кинзу, помидоры и чеснок. Украсьте кубиками Феты и кольцами зеленых оливок. Охладите на 30 минут для лучшего вкуса и подавайте блюдо с хрустящим свежим хлебом.

Кали сас орекси!