Kanapki z guacamole i moringa

Co kupić?

- **4** kromki chleba razowego
- **2** miękkie awokado
- **1** pomidor
- **0.5** papryczki chilli
- 1/3 cebuli
- **0.5** limonki
- **1** łyżka moringi Purella
- **1** łyżeczka czarnnuszki Purella
- szczypta soli himalajskiej

Jak przygotować?

1. Obierz awokado i rozgnieć je widelcem.
2. Cebulę i papryczkę chilli drobno posiekaj. Pomidora pokrój w kostkę.
3. Awokado wymieszaj z cebulą i papryczką, dodaj moringę, sok z limonki, pomidora i dól himalajską. Wymieszaj.
4. Ułóż guacamole na kromkach chleba i posyp czarnuszką. Smacznego!