

# ANIA STARMACH

## 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 czarnuszki 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 sól himalajską. Wymieszaj.
4. Ułóż guacamole na kromkach chleba i posyp czarnuszką. Smacznego!