

[Strona główna](#) > [Przepisy](#) > [Lista przepisów](#) > [Awokado faszerowane pomidorową soczewicą](#)

Awokado faszerowane pomidorową soczewicą

★★★★★ (73)

30 minut +

4 osoby

łatwy

Wartości odżywcze

298 kcal / 1 porcję (187 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność 159.19 kcal 7.96%	Białko 4.70 g 9.4%	Węglowod. 15.14 g 5.61%	Tłuszcze 10.43 g 14.9%	Błonnik 3.39 g 13.56%	GDA 7.96 %
--	--	---	--	---	-----------------------------



Składniki

- Awokado - 280g
- Soczewica czerwona, nasiona suche - 80g
- Cebula czerwona - 100g (sztuka)
- Czosnek duży - 10g (2 ząbki)
- Olej rzepakowy uniwersalny - 20g (2 łyżki stołowe)
- przecier pomidorowy - 120g (½ szklanki)
- Pomidor suszony w oleju - 80g (4 plastry)
- Kukurydza, konserwowa - 45g (3 łyżki stołowe)
- Sól biała - 0.5g (szczypta)
- Pieprz czarny - 1g (szczypta)
- Bazylia suszona - 4g (łyżeczka)
- Zioła prowansalskie - 3g (łyżeczka)
- Papryka słodka, wędzona - 2g (szczypta)
- Papryka ostra mielona - 3g (łyżeczka)



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Piekarnik nagrzej do 200 stopni C.**KROK 2:** Awokado przekrój wzdłuż, a następnie delikatnie je otwórz okręcając owoc. Pestkę usuń.**KROK 3:** Soczewicę ugotuj zgodnie z instrukcją zamieszczoną na opakowaniu.**KROK 4:** W międzyczasie czosnek i cebulę obierz i drobno posiekaj. Na rozgrzany na patelni olej wrzuć warzywa i smaż do momentu lekkiego zbrązowienia. Dodaj pokrojone suszone pomidory i smaż przez ok. 2 minuty.**KROK 5:** Do usmażonych warzyw dodaj soczewicę i odsączoną kukurydzę i delikatnie podsmaż. Następnie wlej przecier pomidorowy, dodaj sól, pieprz, zioła prowansalskie, bazylię, wędzoną i ostrą paprykę. Wszystko dokładnie wymieszaj i zagotuj.**KROK 6:** Tak przygotowane nadzienie nakładaj łyżką na awokado, a następnie piecz przez 15 minut.

*W wersji mniej dietetycznej, awokado przed włożeniem do piekarnika może posypać tartym serem żółtym.

**Podawaj z upieczonymi batatami i sałatką.

Smacznego!



Serwis internetowy DietMap wykorzystuje pliki cookies, które umożliwiają i ułatwiają Ci korzystanie z jego zasobów. Korzystając z serwisu wyrażasz jednocześnie zgodę na wykorzystanie plików cookies. Szczegółowe informacje znajdziesz w zakładce Zastrzeżenia Prawne.

akceptuję

