



Брускетта с авокадо, томатом и зеленым горошком



Ингредиенты

◦ Зеленый горошек "Нежный"	1/2 банки (200г)
◦ Перец	по вкусу
◦ Авокадо	1 шт.
◦ Базилик	несколько веточек
◦ Помидоры	1 шт.
◦ Хлеб серый	4 кусочка
◦ Масло оливковое	3 ст. л.
◦ Соль	по вкусу

Способ приготовления:



20 мин



4 порции



120 ккал

1. Хлеб подсушите в течение 3-5 минут в разогретой до 180°C духовке.
2. Авокадо <https://bonduelle.ru/know/master/kak-vyzhat-ves-sok-iz-lyzma/> почистите и нарежьте мелким кубиком, так же нарежьте помидор и сложите все в неглубокую миску. Добавьте зеленый горошек и мелко резанный базилик. Заправьте маслом, солью и перцем.
3. Выложите овощи на хлеб и подавайте, украсив листиком базилика.



Совет

Неспелые [авокадо положите](#) на 2-3 дня в пакет, добавив столовую ложку пшеничной муки. Мука ускоряет созревание авокадо.