Соус из сметаны и авокадо для рыбы

OsThemes · 14.02.2024



Время готовки

10 минут

Сложность

Легко

Серверовка

3

Описание

Вы спросите, для какой рыбы? Да для любой! Подайте такой соус к жареной или запеченной рыбе красной или белой, им можно заправить салат из селедки. Отлично подходит к овощам!

Ингредиенты

- сметана - 4 ст. л.
- авокадо - 1 шт.
- чеснок - 1 зубчик
- петрушка зелень - 2 веточки
- тимьян свежий - 2 веточки
- лайм - ½ шт.
- соль - по вкусу
- перец - 1 щепотка

Способ приготовления

1. Моем зелень авокадо чистим чеснок. У тимьяна оборвем листики со стеблей. С половинки лайма счистим цедру и выдавим сок. В чашу блендера кладем кусочки авокадо чеснока крупно нарезанную зелень петрушки листья тимьяна цедру и сок лайма сметану.
2. Пробьем до однородности. Посолим поперчим и попробуем на вкус. Нравится? Тогда еще раз перемешаем и готово! Если хотите соус пожиже то добавьте пару ложек кипяченной воды.