Avokádová majonéza

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

1 ks	zralé avokádo
1/2 hrnku	panenský olivový olej
1 stroužek	rozmačkaný česnek
1 lžíce	citronová nebo limetková šťáva
	sůl a mletý pepř
1 lžička	dijonská hořčice (nemusí být)
1 lžička	čerstvý strouhaný zázvor (nemusí být)



Postup přípravy

Avokádo zbavíme slupky a pecky a vhodíme do mixéru. Přidáme olivový olej, rozmačkaný česnek, citronovou či limetkovou šťávu, osolíme a opepříme. Podle chuti přidáme i dijonskou hořčici s nastrouhaným zázvorem. Vše rozmixujeme najemno a podáváme místo klasické majonézy.