

Тост с грибами & авокадо

Визуальный рецепт
от DAREBEE
© darebee.net

1 банка ~ 200 г вареных шампиньонов
2 куска хлеба
1 авокадо

ВАРИАНТЫ: добавьте зеленый лук
и семена кунжута.

2 ПОРЦИИ

1



2



3



4



5



6



ИНСТРУКЦИЯ

1. Поместите в сковороду промытые грибы и $\frac{1}{2}$ стакана воды. Доведите до кипения и варите на сильном огне, пока не испарится вся вода. Вы можете использовать свежие или консервированные грибы.
2. Уменьшите огонь до среднего. Приправьте по вкусу и варите, постоянно помешивая, пока грибы не поджарятся и у них не появится золотисто-коричневая корочка по краям.
3. Поджарьте хлеб (на сковороде или в тостере).
4. Разрежьте, удалите косточку и очистите авокадо. Разомните его вилкой и намажьте на тосты.
5. Добавьте поджаренные грибы.
6. Украсьте зеленым луком и кунжутом.