

# Grzanki z awokado i prosciutto

Pewnego poranka Małgosia z Pieprz czy wanilia zamieściła zdjęcie swojego śniadania, które wyglądało tak zachęcająco, że postanowiłam zrobić prawie takie same. Na szczęście miałam składniki w domu □ Grzanki uwielbiam i polecam Wam także:

grzanki z kozim serem i gruszką  
grzanki ze szpinakiem i jajkiem  
bruschetta z mozzarellą i prosciutto.  
Grzanki z awokado i prosciutto



kilka kromek chleba tostowego (klik)  
awokado  
łyżka soku z cytryny  
sól, świeżo zmielony kolorowy pieprz  
pomidorki  
szynka prosciutto

Chleb opiec w opiekaczu lub w piekarniku na funkcji grill.  
Dojrzałe awokado rozgnieść widelcem, dodać sok z cytryny, sól  
i pieprz.

Rozłożyć awokado na grzankach, dodać przekrojone pomidorki i  
po plasterku prosciutto na kromkę.

