GRZANKI Z PASTĄ ZE SZPINAKU I AWOKADO

Przygotowanie:
Awokado, szpinak, czosnek blendujemy do uzyskania jednolitej konsystencji, doprawiamy solą i pieprzem.
Pieczywo podsmażamy na oliwie. Gdy delikatnie się zarumieni układamy pokrojoną w plasterki mozzarellę. Kiedy ser odrobinę się roztopi zdejmujemy grzanki z patelni i smarujemy pastą. Całość dekorujemy przekrojonymi na pół pomidorkami i rukolą.

Składniki na pastę:
1 duże, dojrzałe awokado
1/2 opakowania szpinaku Fit&Easy
1 ząbek czosnku
do smaku: sól i pieprz

Składniki na grzanki:
4 kromki pełnoziarnistego pieczywa
1 duża kulka sera mozzarella
2 łyżki oliwy z oliwek
pomidorki koktajlowe - do dekoracji
rukola (opcjonalnie)