

Tacos z Czarną Fasolą i Awokado



2 porcje

15 minut

Składniki

- 4 tortille
- 1 puszka czarnej fasoli
- 1 awokado
- 1 czerwona cebula
- 1 pomidor
- Sok z limonki
- Sól
- Pieprz
- 1 łyżka oliwy

Przygotowanie

1

Na patelni KOHERSEN rozgrzej oliwę, dodaj pokrojoną cebulę i smaż przez 3 minuty. Dodaj czarną fasolę i podgrzewaj przez kolejne 5 minut.

2

Na podgrzanych tortillach rozłóż fasolę, dodaj pokrojone w plasterki awokado, pomidora, skrop sokiem z limonki. Podawaj od razu.