



### 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)