

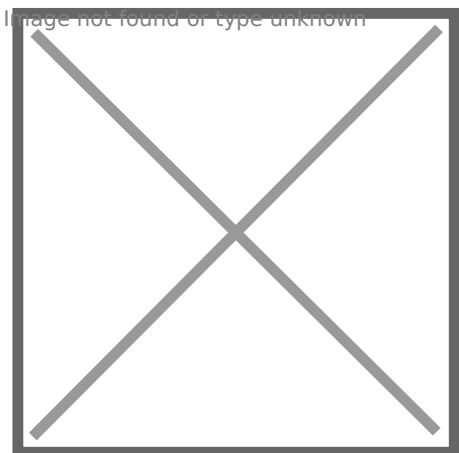
## Рецепты Bravolli > Закуска

# Брускетта с чечевицей и авокадо

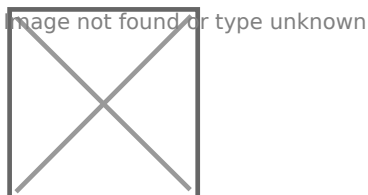
Сложность: Приготовить легко

4 порции

30 мин



### Продукты Bravolli:

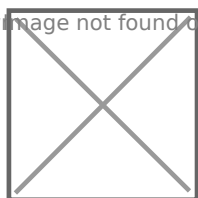
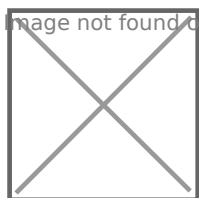


Чечевица красная колотая

### Способ приготовления:

- В кастрюлю с кипящей подсоленной водой засыпать чечевицу и варить на среднем огне 20 минут. Затем слить воду и остудить чечевицу.
- В это время поджарить до корочки хлеб на оливковом масле.
- Авокадо почистить, измельчить вилкой до состояния пюре, добавить лимонный сок, посолить и перемешать.
- Черри нарезать на четвертинки.
- На хлеб намазать авокадо, сверху добавить чечевицу и томаты.
- Сразу подавать к столу, пока хлеб теплый.

### Совет от бренд-шефа BRAVOLLI



Небольшое количество цедры лимона здесь будет уместно.