



Αβοκάντο γεμιστά με φέτα & μυρωδικά

Μερίδες: 4, Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά, Χρόνος ψησίματος: 10-12 λεπτά

Υλικά

- 2 μεγάλα ώριμα αβοκάντο
- 150 γρ. φέτα ΔΩΔΩΝΗ
- 2 κ.σ. γάλα
- 1 ματσάκι αρωματικά,ρίγανη, δενδρολίβανο, λεμονοθύμαρο, δυόσμο
- 1 σκελίδα σκόρδο
- Ελαιόλαδο
- Πιπέρι

Εκτέλεση

1. Χαράσσουμε κατά μήκος τα αβοκάντο, τα περιστρέφουμε γύρω από το κουκούτσι τους, τα διαχωρίζουμε στα δύο μέρη τους και αφαιρούμε το κουκούτσι τους. Τα καθαρίζουμε από την εξωτερική τους σκληρή φλούδα.
2. Ψιλοκόβουμε τα μυρωδικά, καθαρίζουμε και πολτοποιούμε τη σκελίδα σκόρδου.
3. Σε ένα μπολάκι αναμειγνύουμε τη θρυματισμένη φέτα με τις δύο κουταλιές της σούπας γάλα, λίγο ελαιόλαδο, τα ψιλοκομμένα μυρωδικά, το πολτοποιημένο σκόρδο και λίγο πιπέρι.
4. Με αυτό το μείγμα γεμίζουμε τα 4 μισά αβοκάντο, τα τοποθετούμε σε πυρίμαχο σκεύος, τα ραντίζουμε με λίγο ελαιόλαδο.
5. Ψήνουμε στον αέρα στους 200οC για περίπου 10-12 λεπτά.

Τα σερβίρουμε αμέσως ζεστά, μυρωδάτα, βελούδινα και πικάντικα.

#LoveOnly,

Madame Ginger