Hranolky ze sladkých brambor a guacamole

Kategorie: Přílohy

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 4

- Sladké brambory, ozdobně nakrájené 10 ks
- Olej na smažení 1 lahev
- Sůl 1.5 lžička
- **NA GUACAMOLE**
- Avokádo 2 ks
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Česnek, rozetřený 3 stroužek
- Jarní cibulka 1 ks
- Sůl 2 špetka
- Cherry rajčata 1 kelímek

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Avokáda oloupejte, dužinu dejte do nádoby od tyčového mixéru, přidejte citronovou šťávu, česnek a cibulku a rozmixujte. Dochuťte solí a citronovou šťávou a nakonec vmíchejte nadrobno pokrájená rajčata. Guacamole uchovávejte v chladu.

Brambory nakrájejte ozdobným nožem na dlouhé vroubkované hranolky. Osmažte je v oleji a osolte.

Podávejte s guacamole.