

# Hranolky ze sladkých brambor s guacamole III.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: **Bmilinka1991**



## Suroviny

**Porce:** 4

- Delší sladké brambory, nakrájené ozdobně např. vroubkovaně na hranolky 10 ks
- Olej na smažení 1 ks
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- **Na guacamole**
- Avokádo 2 ks
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Česnek, rozetřený 3 stroužek
- Jarní cibulka 1 ks
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Cherry rajčata ( vanička ) 1 ks
- Delší sladké brambory, nakrájené ozdobně např. vroubkovaně na hranolky 10 ks
- Olej na smažení 1 ks
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- **Na guacamole**
- Avokádo 2 ks
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Česnek, rozetřený 3 stroužek
- Jarní cibulka 1 ks
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Cherry rajčata ( vanička ) 1 ks

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Mixování, mletí

**Země:** Česká republika

**Počet porcí: 4**

## **Postup:**

Avokádo 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 vroubkaté hranolky. Osmažte je v oleji a osolte. Podávejte s guacamole.