

Guacamole

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- avokádo 3 ks
- cibule 0.5 ks
- citrónová šťáva 1 lžička
- červená feferonka 1 ks
- čerstvý koriandr 1 hrst
- nachos 1 balení
- rajčata 125 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Mexiko

Počet porcí: 1

Postup:

1. Neoloupaná avokáda podélně rozkrojte. Kroutivým pohybem proti sobě obě půlky oddělte. Jádro avokáda by mělo uvíznout v jedné z půlek. Vyndejte ho tak, že do něj zaseknete nož a jím jádro vykrotíte. Lžičkou vyškrabejte dužinu a dejte ji do misky s citronovou šťávou, která zabrání tomu, aby avokádo zhnědlo.
2. Rozmačkejte vidličkou (nebo avokádo rozmixujte na hladký krém), vmíchejte i ostatní suroviny a podle chuti osolte a opeřete. Podávejte s chipsy nebo s nachos.