

Guacamole

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 zralá avokáda

1 lžíce jemně krájené cibule

1 větší oloupané a jemně nakrájené rajče

2 snítky jemně nasekaného koriandru

trochu džusu z limetky

sůl podle chuti

máte-li rádi ostřejší

přidejte 1 jemně nakrájenou chilli papričku

Postup

Avokado rozříznout na půl, zabodnout nůž do pecky, trochu se pootočí a pak se lehce vyndá. Polévkovou lžící objet těsně mezi slupkou a dužinou a tím lehce vyndat dužinu. Vidličkou ji rozmačkat na kaši, přidat další přísady a zamíchat. Musí se ihned podávat, protože guacamole rychle tmavne, je-li dlouho na vzduchu.

Můžete jej ale dát do malého igetového sáčku a zmrazit. Pokud někdy použijete jen polovinu avokáda, nikdy nevyndávejte pecku. I s peckou zabalte do plastiku a uložte v lednici, vydrží tak déle.