

Guacamole

Kategorie: Předkrmy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

V hlubší misce smícháme nadrobno nakrájenou cibuli, prolisovaný česnek, limetkovou kůru i šťávu a nakrájená oloupaná rajčata. Avokáda rozkrojíme podélně na půlky, kterými točíme v protisměru až se uvolní pecka. Odpeckované půlky avokáda položíme řeznou stranou na prkénko a slupku ještě jednou podélně rozkrojíme. Pak ji opatrně stáhneme. Oloupaná avokáda nejdříve nahrubo nasekáme, pak je přidáme do misky, kde je vidličkou najemno rozmačkáme a současně smícháme s rajčatovým základem. Guacamole má mít hladkou, ale ne úplně kašovitou konzistenci. Nakonec podle chuti přisolíme a vmícháme koriandr. Guacamole podáváme v misce, ve které jsme je vytvořili a zdobíme je snítky koriadru - čím více tím lépe. Guacamole se pojídá jako předkrm nebo jako mezichod nejlépe s kukuřičnými lupínky nebo libovolnými krekery. Je výborné i namazané na tmavý chléb anebo na Knaecke Brot.