

Guacamole



10. 5. 2022

Čo na to:

- 1 avokádo
- 2 paradajky
- $\frac{1}{4}$ cibule
- $\frac{1}{4}$ lyžičky chilli
- $\frac{1}{4}$ lyžičky sušeného cesnaku alebo $\frac{1}{2}$ strúčika cesnaku
- hrst čerstvej vňate koriandra
- morská soľ a citrónová šťava podľa chuti

Ako na to:

Avokádo rozkrojte napoly a otočením od seba polovičky oddel'te. Kôstku ľahko vyberiete tak, že do nej zaseknete nôž a otočíte. Ak je avokádo správne dozreté, kôstka pôjde veľmi ľahko vybrať. Polovičky avokáda vydlabajte lyžičkou do misky a roztlačte vidličkou alebo pretláčačom na zemiaky. Paradajku nakrájajte na kocky, cibuľu nadrobno a koriander rozsekajte nahrubo. Všetko pridajte k avokádu, zmiešajte a dochuťte chilli a cesnakom. Pokvapkajte citrónom, osol'te a dobre premiešajte. Citrón je dôležitý. Avokádo potom nezchne. Podávajte s [Prodietix tortitos Nacho syr](#).

TIP: Zbavte paradajky dužiny a prihod'te ich do salsy. Guacamole potom nebude vodnaté.