

Guacamola

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Rajče 1 ks
- Avokádo 3 ks
- Tabasco 1 kapka
- Cibule 2 ks
- Limetka 2 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Mexiko

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve ze všeho spaříme rajčata horkou vodou, oloupeme cibuli a opláchneme ji studenou vodou.

Avokáda rozpůlíme a vybereme pecky. Lžící vydlabeme dužninu, rozdrtíme ji vidličkou a okamžitě pokapeme citronovou šťávou. Spařené rajče oloupeme, vyjmeme semena a dužninu nakrájíme na kostičky. Rajče přidáme k avokádu.

Nadrobno posekanou cibulku přidáme rovněž do kaše, kterou pak osolíme, opepříme, pokapeme 1 - 2 kapkami tabasca. Pozor, pálí to! Hotovou přílohu uložíme okamžitě do lednice.

Specialitu guacamola podáváme k mexickým kukuřičným plackám.