

Avokádová pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Avokádo 1 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 ks
- Černé mleté koření 1 ks
- Citrón 1 ks

Doba přípravy: 5 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Avokádo nožem rozřezeme na výšku okolo kostky. Uchopíme do oboch ruk a polkami otocíme čím ich od seba oddělíme. V jedné polovici ostane kostka. Sekneme do něj nožem a otocení vyberieme. Správne dozreť avokádo má mať svetlunko žltu (maslovú) farbu diziny na okrajoch prechádzajúcu do zelenej farby a má sa dať vybrať lyžičkou (trochu tuhšia maslová konzistencia) sive flaky, sive až čierne zhlukovanie sú znakmi začínajúcej hniloby.

Lyžičkou vyberieme dužinu avokáda do misky, pridáme na drobno posekanú cibuľku (pokiaľ možno sladký stvrdnutý typ, komu nerobí čerstvá cibuľa dobre, môže ju trochu orestovať a pridať vychladnutú), pridáme prelisovaný cesnak (kto má ako rád, alebo môžeme úplne vynechať) pridáme soľ, čierne korenie a pár kvapiek citróna. všetko pretlačíme vidličkou až máme pomazánku. Staci natrieť na kúsky z rožka, alebo bagety a jesť.

Pre vylepšenie chuti môžeme pridať olupané posekané a krátko opražené mandle.

Avokado je univerzalny prenasac chuti a vlatne 100% prirodny tuk, takže na pripravu pomazanok sa da pouzivat ako maslo. Pozor so solou a korenim. Avokado chute znasobuje!!!

Ak do vysie opisanej pomazanku pridate uvarene posekane vajcia, ziskate vajickovu pomazanku, pritanim tuniaka, udenych sprotov, alebo sardiniek zasa rybaciou pomazanku, a ak pridate trochu viac cesnaku a syrokrem mate cesnakovo syrovu pomazanku.

Chutovo je perfektna, ma len dve chyby. Jednak je trochu priserna zelena farba pomazanky a jednak sa neda skladovat. Ak ju nechate do druheho dna v chladnicke scerna a zvodnatie.