

Mexické guacamole

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- avokádo 2 ks
- rajčata 2 ks
- chilli paprička 1 ks
- cibule 0.5 ks
- česnek 3 stroužek
- soli a koriandru 1 špetka
- trocha pepře 1 ks
- pár kapek limetkové šťávy 1 ks
- nachos 1 balení

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Mexiko

Počet porcí: 4

Postup:

Obě avokáda rozkrojíme na poloviny. Odstraníme pecku a oloupeme. Dužinu dáme do mísy. Rajčata, chilli papričku a cibuli nakrájíme na malé kostičky a přidáme je k avokádu.

Vmícháme 2-3 prolisované stroužky česneku a přidáme špetku koriandru, soli a čerstvě mletého pepře. Na závěr zakápneme šťávou z limetky. Suroviny v míse rozmixujeme na jemnou kaši.

Podáváme s mexickými kukuřičnými nachos.