

Guacamole



ASIA35



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

awokado	2 sztuki
sok z cytryny	2 łyżki
dymki	2 sztuki
czosnek	2 ząbki
oliwa	2 łyżki
papryczka ostra	1
sól, pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Awokado obrać i usunąć pestki. Skropić sokiem z cytryny i rozgnieść widelcem. Dodać dymkę, przeciśnięty czosnek, oliwę z oliwek, posiekaną ostrą papryczkę, sól i pieprz.

Wszystko dokładnie wymieszać, trochę ostudzić i podać z grzankami, tortillami lub tacos

UWAGA! Awokado musi być dojrzałe! Jeśli kupisz niedojrzałe awokado, owiń je w folię aluminiową i włóż do ciemnego miejsca na dzień.