

Guacamole



KAKIAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

awokado	2 szt
papryczka chili	do smaku
czosnek	1 ząbek
sok z cytryny	1-2 łyżki
oliwa	1-2 łyżki
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dojrzałe awokado przekroić na pół, wyjąć pestkę. Miąższ wydłubać łyżeczką, po czym rozgnieść widelcem lub zmiksować i skropić sokiem z cytryny żeby nie ściemniało. Papryczkę chili drobniutko posiekać, ząbek czosnku zmiażdżyć i razem z solą, pieprzem i oliwą dodać do awokado i wymieszać. Podawać z chipsami typu tortilla lub pokrojonymi w słupki świeżymi warzywami.