

Guacamole



Za sve ljubitelje avokada Guacamole će ga oduševiti svojim okusom .

Idealan je uz meso , za doručak na kruh ili tost , poslužiti će vam odlično kao dip uz Doritos ili druge razne grickalice .

SASTOJCI :

- 1 avokado
- $\frac{1}{2}$ limunovog soka
- 1 rajčica (nije obavezna)
- 1 ljubičasti luk (ili crveni)
- 1 žlica maslinovog ulja
- $\frac{1}{2}$ žličice soli
- papar (po vašem ukusu)
- čili (po vašem ukusu)

PRIPREMA :

- 1 . avokado prepoloviti i izvaditi košticu ...
- 2 . u posudu , sa žlicom izvaditi meso od avokada iz ljuske ...
- 3 . dodati limunov sok i ulje te sve vilicom dobro izgnječiti ...
- 4 . luk izrezati na sitne kockice te ga dodati u avokado ...
- 5 . rajčicu prepoloviti te žličicom izvaditi sredinu rajčice ...
- 6 . rajčicu izrezati na sitne kockice te ju dodati u avokado ...
- 7 . dodati sve začine , te sve sjediniti ...

NAPOMENA I SAVJETI :

Ako ne volite da se u vašem Guacamolu nalaze kockice luka ,

slobodno ga usitnite u bilo kojoj sjeckalici .

Rajčica nije obavezna .

Možete staviti sve sastojke (OSIM RAJČICE) u blender , ili ih možete izmiksati štapnim mikserom kako bi imali kremasti Guacamole .

Ljubičasti luk će vam promijeniti boju avokada pa ako vam to smeta koristite crveni luk .



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri