Guacamole



Za sve ljubitelje avokada Guacamole će ga oduševit svojim okusom .
Idealan je uz meso , za doručak na kruh ili tost , poslužit će vam odlično kao dip uz Doritos ili druge
razne grickalice .

SASTOJCI :

1 avokado
½ limunovog soka
1 rajčica (nije obavezna)
1 ljubičasti luk (ili crveni)
1 žlica maslinovog ulja
½ žličice soli
papar (po vašem ukusu)
čili (po vašem ukusu)

PRIPREMA :

1 . avokado prepoloviti i izvaditi košticu …
2 . u posudu , sa žlicom izvadit 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