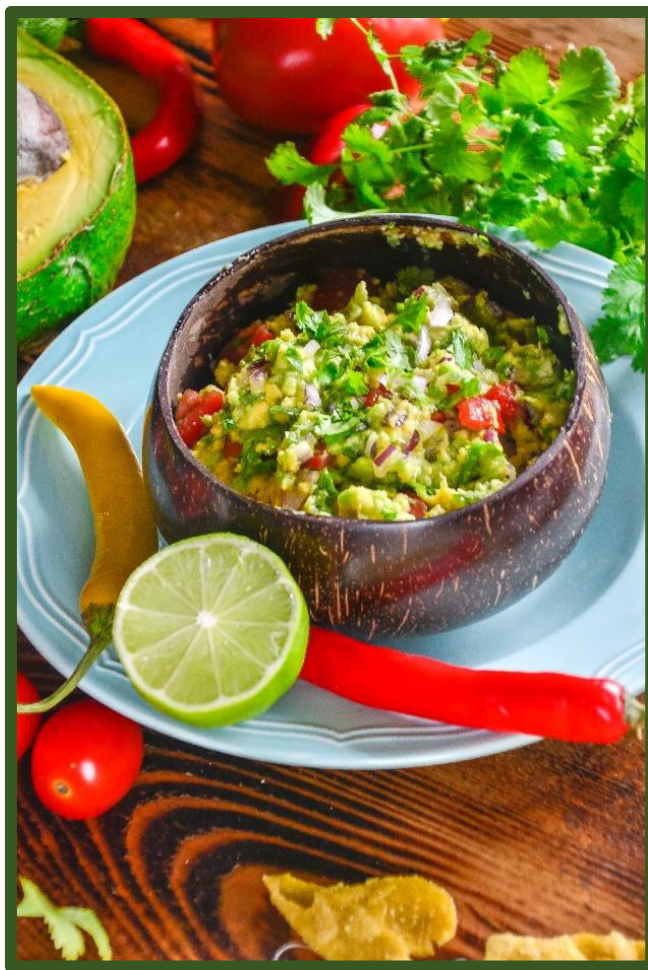


GUACAMOLE

„Guacamole to podstawa kuchni meksykańskiej. A podstawą dobrego guacamole jest dojrzałe awokado. Najlepiej będzie odmiana hass, ale najważniejszym kryterium jest to, aby owoc był delikatnie miękki, wtedy jest najlepszy. W Meksyku guacamole można zjeść na wiele sposobów. Od najprostszego z samą limonką, po bogate wersje z owocami. Oto moja propozycja.”



SKŁADNIKI:

- Dojrzałe awokado hass lub zwykłe
- 1 limonka
- Pół czerwonej cebuli średniej
- 1 pomidor lub kilka koktajlowych
- Garść kolendry
- Opcjonalnie chili serrano
- Sól i pieprz

Tak naprawdę wszystkie składniki możecie dodawać na oko oraz doprawiać do smaku. Czasem daję więcej limonki i dodaję dojrzałe mango!

PRZYGOTOWANIE:

- Awokado przekrój na pół. Za pomocą noża wyciągnij pestkę. Łyżką wyciągnij połówki awokado i wrzuć do miski. Widelcem rozgnieć awokado lekko je napowietrzając. Wyciśnij do miski sok z limonki i wymieszaj.
- Posiekaj drobno cebulkę. Z dużego pomidora usuń gniazda nasienne i pokrój miąższ także w drobną kosteczkę. Jeśli używasz pomidorów koktajlowych to pokrój je na ćwiartki. Kolendrę posiekaj drobno i wszystko wymieszaj z awokado. Jeśli używasz chilli posiekaj je bardzo drobno, tyle ile chcesz. Pamiętaj, że chilli jest bardzo pikantne. Przypraw solą i pieprzem.
- Jedz od razu, gdyż guacamole najlepsze jest na świeżo. Podawaj z nachosami lub tostami, na kanapkę lub jako dodatek do dań meksykańskich i innych.