

Guacamole - tradiční mexická salsa



Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 15min , Porce: 4

33 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 1 g bílkovin

Autor: Bára Uhýrková Černá

Odkaz: <https://srecepty.cz/guacamole-tradicni-mexicka-salsa>

Příprava

Znáte tradiční mexický snack? Guacamole je zdravá, zábavná a výživná salza. Znají ji všichni milovníci kukuřičných chipsů - nachos, které jsou k ní tradičně podávány. Oceníte ji také namazaný na chleba jako vyváženou snídani, večeři či svačinku. Jeho máslová jemnost, rafinovaná pikantnost a dokonalá souhra chutí si vás získají. Avokádo rozpůlíme a vyndáme pecku. Dužninu nakrájíme nahrubo společně s cibulkou, chilli papričkami (ty podávejte dle chuti), rajčátky a koriandrem nahrubo. Zalijeme šťávou ze dvou limetek a rozmixujeme nebo můžeme (pokud chceme hrubší texturu) klidně pouze rozmačkat vidličkou, v tom případě však krájejte najemno. Nakonec dochutíme solí a pepřem. Voalá, věřte, že vaši hosté vás za tuto kouzelnou salzu budou nosit na ruku.



Tip k receptu

Dokonalé guacamole stojí a padá na perfektně zralém avokádu. Proto vybírejte tak, aby bylo na pohmat měkké nebo pokud koupíte tvrdé, nechte doma 2-3 dny dojít. Je to trošku alchymie, neb nesmí být zase zralé příliš.

Ingredience

- ✓ 1 velké nebo 2 malé ks avokádo
- ✓ 2 stroužek česnek
- ✓ 10 ks cherry rajčátka
- ✓ šťáva z 1 ks limeta
- ✓ 1 balení koriandr
- ✓ 2 špetka sůl
- ✓ 2 špetka pepř
- ✓ 2 ks chilli papričky
- ✓ 2 malé ks červená cibule

Kategorie

Jídlo na každý den, Snídaně, Svačinka

