

## Guacamole

data aktualizacji: 2019.03.01 autor: Redakcja



Guacamole to meksykański sos przyrządzany na bazie awokado. W oryginalnej recepturze awokado rozciera się na pastę z dodatkiem limonki i soli. Popularne są przepisy z dodatkami, najczęściej są to pomidory, papryka, kolendra, czosnek. Podaje się najczęściej z chipsami kukurydzianymi - nachos.

### **Składniki:**

- 2 szt. dojrzałego awokado
- 1 ząbek czosnku
- 1 pomidor
- trochę natki pietruszki
- pół limonki
- pół czerwonej cebuli
- sól

### **Przygotowanie:**

Awokado rozgniatamy widelcem, czosnek przeciskamy przez prasę. Pomidora obieramy ze skórki i

kroimy w drobną kosteczkę. Cebulę drobno siekamy. Wyciskamy sok z połowy limonki. Wszystkie składniki łączymy i gotowe.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31132-guacamole>