

Guacamole II



Kuchnia: meksykańska

Czas przygotowania: 15 do 30min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- awokado - 1 szt.
- sok - 4 łyżki
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 1 ząbek
- papryczka
- pomidor - 1 szt.
- oliwa - łyżka
- sól
- pieprz
- kolendra - natka

Opis przygotowania:

Obrane awokado rozgnieść widelcem, połączyć sokiem z cytryny, żeby nie ściemniało. Pomidora obrać ze skórki, pokroić w kostkę. Cebulę i papryczkę pokroić drobno. Do awokado dodać cebulę, pomidora, drobno pokrojony ząbek czosnku, papryczkę. Wlać oliwę, przyprawić solą i pieprzem. Natkę i kolendrę drobno posiekać, dodać do sosu.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!