

GUACAMOLE

GUACAMOLE (GVAKAMOLE) JE PREPROSTA JED IZ AVOKADA, KJER SE MORAJO VIDETI VSI KOŠČKI SESTAVIN. UPORABIMO GA KOT NAMAZ ZA TORTILIJE, OB SLANIH PRIGRIZKIH ALI KAR NA KOŠČKU (DOMAČEGA) KRUHA. KER JE PRIPRAVA JEDI ZARES ENOSTAVNA, LAHKO PRI NJEJ SODELUJEJO TUDI MALČKI.

JED PRIPRAVIŠ TAKO, DA ZREL AVOKADO IZDOLBEŠ Z ŽLIČKO IN GA V POSODICI ZMEČKAŠ Z VILICO. PRETLAČEN AVOKADO POKAPAŠ Z LIMETINIM ALI LIMONINIM SOKOM. TO STORIŠ ZATO, DA SADEŽ NE OKSIDIRA IN POČRNI. NATO ČISTO NA DROBNO NASEKLJAŠ ŠALOTKO (TO JE ZELENJAVA, KI JE ZELO PODOBNA ČEBULI, LE MANJ OSTREGA OKUSA JE) IN PARADIŽNIK. NA KONCU VSE ZMEŠAŠ, DODAŠ MALO SOLI, POPRA, KORIANDRA IN KUMINE.

DOBER TEK!

