

Guacamole-avokádová salsa



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 10min , Porce: 2

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: hOJSADLO

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

Příprava

Čerstvé avokádo rozpůlíme, vyjmeme pecku a vydlabeme dužinu do misky. Limetku rozpůlíme a vymačkáme z ní šťávu do misky s avokádem. Šalotku nakrájíme na drobné kostičky (na jemno), lístky koriandru rozsekáme a přidáme do misky. Přidáme sůl a mleté čili. Mexičan všechny ingredience rozmačká a smíchá vidličkou na hrubou pastu, ochutná, případně osolí, přendá do servírovací misky, ozdobí lístkem koriandru a plátkem limetky. Já vezmu ponorný mixer a vše rozmixuji na jemnou pastu (lze to vložit do mixeru a umixovat, ale kdo by se potom myl s mixerem, nehledě na to, že se to i špatně vyndává) ochutnám, případně přisolím, přendám do servírovací misky a ozdobím lístkem koriandru a plátkem limetky. Tato salsa je tradiční mexickou ingrediencí při přípravě kuřecí či hovězí Fajitas. Může být použita jako doplněk k Nachos, tortillam, nebo i steakům či salátům.

Ingredience

- 1 šalotka
- 2 avokáda
- 1 limeta
- 1 lžíce nasekaných lístků koriandru
- 1 lžička chilli
- 3-4 špetky soli (dle chuti)

Kategorie

Mexická, Celoročně, Finančně náročnější, Ovoce, Exotika, Labužník, Omáčka

Tip k receptu

Čerstvé lístky koriandru lze nahradit petželkou a drcenými semínky koriandru.

