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 ho 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. Dužinu 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.

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

- 2 malé červené cibule
- šťáva ze 2 limetek
- 2 špetky soli
- 1 velké nebo 2 malé avokáda
- 2 špetky pepře
- 1 balení koriandru
- 2 chilli papričky
- 10 cherry rajčátek
- 2 stroužky česneku

Kategorie

Česká, Jídlo na každý den, Snídaně, Svačinka