

Guacamole



10. 5. 2022

Recept je vhodný pro: [2. fáze](#), [3. fáze](#)

Už staří Aztékové si uměli vychutnat život. Proto jedli guacamole. Z uvedeného množství připravíte 2 porce. Druhou si schovejte na další den, nebo se rozdělte s přítelem. K přípravě guacamole použijte měkké, dozrálé, ideálně ready-to-eat avokádo. Podávejte s Tortitos nebo chipsy Prodietix.

Co potřebujete:

- 1 avokádo
- 2 rajčata
- ¼ cibule
- ¼ lžičky chilli
- ¼ lžičky sušeného česneku nebo ½ stroužku česneku
- hrst čerstvé natě koriandru
- mořská sůl a citronová šťáva podle chuti
- 1 balení [Prodietix Tortitos s příchutí Nacho sýr](#)

Jak na to:

- 1.** Avokádo rozkrojte napůl a otočením od sebe půlky oddělte. Pecku snadno vyndáte tak, že do ní zaseknete nůž a otočíte. Je-li avokádo správně dozrálé, pecka půjde velmi snadno vyndat.
- 2.** Půlky vydlabejte lžičkou do misky a rozmačkejte vidličkou nebo šťouchadlem na brambory.
- 3.** Rajče nakrájejte na kostičky, cibuli nadrobno a koriandr rozsekejte nahrubo.
- 4.** Vše přidejte k avokádu, smíchejte a ochuťte, chilli, česnekem.

5. Pokapejte citronem, osolte a dobře promíchejte. Citron je důležitý. Avokádo pak nezhnědne.

Náš TIP: Zbavte rajčata jádřinců a přihodte je do salsy. Guacamole pak nebude vodnaté.