

Guacamole czyli pasta z awokado



Autor: **mimiwiki**
Przepisów: **573** Ocena: **16543**

 1-2 os.  15 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 1 dojrzałe awokado
- 1 łyżka oliwy
- 2 łyżeczki soku z limonki (lub cytryny)
- 1 ząbek czosnku
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Awokado obieramy i rozgniatamy widelcem. Dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek, oliwę i sok. Doprawiamy solą i pieprzem. Dokładnie mieszamy. Składniki możemy też zblendować na gładką masę i przyprawić.

Możemy podkręcić smak ostrą papryczką, czy drobno posiekaną czerwoną cebulką :)

Guacamole świetnie nada się do nachosów, krakersów i tego typu przegryzek :)

Ale świetnie smakuje na kanapkach z dodatkiem warzyw.

Ja lubię z kiełkami rzodkiewki i czarnymi oliwkami.

Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: