

---

# Guacamole 2

Dodano: 2000-09-06 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2109 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 12 min.

2 duze awokado,

1 duzy pomidor,

1 cebula,

1-2 papryczki chilli,

2 galazki swiezej kolendry,

sok z 1 cytryny,

sol.

1. Cebule obrac, oplukac, drobno posiekac. Pomidor sparzyc, zdjac skore, pokroic na kawalki i wyjac pestki. Kolendre oplukac i drobno pokroic.

2. Chilli oplukac, pokroic na plasterki i oczyszcic z nasion pod biezaca zimna woda. Dobrze osaczyc na sicie.

3. Awokado oplukac, przeciac wzdłuż na pol, usunac pestki i lyzeczka wyjac miasz.

4. Miazsz z awokado przelozyc do miski. Rozgniesc widelcem i od razu skropic sokiem cytrynowym. Dodac pokrojone pomidory, cebule, kolendre i plasterki chilli. Wymieszac, doprawic cytryna i sola.

5. Podawac z tortillami. Guacamole jest rodzajem pasty, w ktorym macza sie tortille.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 16 "Kuchnia meksykańska", strona 14.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)

Jezeli do tego wlozy sie pestke avocado, ta mieszanka zachowa soczysty, zielony kolor.

From: donjose@aol.com (DonJose)