



3-NAJ GUACAMOLE

NAJPROSTSZE, NAJLEPSZE I NAJSZYBSZE

ŚNIADANIA

Awokado zagościło na talerzach jako stały bywalec u bardzo wielu z nas. Pamiętam swoje początki, jak trochę sceptycznie się mu przyglądałam i po spróbowaniu mdlawego maślanego smaku sama nie rozumiałam o co jest tyle szumu. W końcu zrozumiałam, że klucz leży w odpowiednim przygotowaniu. Ta miłość powstała jak z niektórymi piosenkami, im częściej się ich słucha tym bardziej nie można przestać. Uprzedzam, guacamole w tym wydaniu jest bardzo uzależniające.



CZAS
PRZYGOTOWANIA

10 MINUT



PORCJE

2 PORCJE

3 - N A J G U A C A M O L E
N A J P R O S T S Z E , N A J L E P S Z E I N A J S Z Y B S Z E

S K Ł A D N I K I

P R Z Y G O T O W A N I E

2 awokado (dojrzałe)

Sok wyciśnięty z połowy cytryny

1 ząbek czosnku

sól i pieprz

- Awokado umyj, przekrój na pół i pozbądź się pestki. Miąższ pokrój w kostkę i wydrąż go za pomocą łyżki do miski, w której przygotowujesz pastę.
- Ząbek czosnku obierz i przeciśnij przez praskę. Dodaj do awokado.
- Wyciśnij sok z cytryny i dodaj go do pozostałych składników. Dopraw solą i pieprzem.
- Dokładnie wymieszaj. Gotowe.

Tak przygotowane guacamole nadaje się świetnie jako pasta do kanapek. Można je zjadać jako przystawkę z nachos lub grzankami.

TIP: *Jeśli wiesz, że będziesz robić guacamole, kup awokado wcześniej i pozwól mu zmięknąć na półce. Zazwyczaj w sklepach są lekko niedojrzałe.*

Jeśli będziesz przygotowywać 3-naj guacamole z tego przepisu będzie mi mega miło jak oznaczysz mnie na instagramie hashtagami:

#kropipi

#platki_z_mlekiem_foodblog.

Mam nadzieję, że zasmakuje ci równie dobrze jak i nam.

~~~~~  
*Smacznego*