

Salsy, sosy i dipy

Posted by: Łukasz Sawa

Komentarze: [9 komentarzy](#)

wielkość czcionki - +

Wydrukuj

Email

Odmian guacamole jest wiele, wszystko zależy od tego, co dodamy do kluczowego składnika, jakim jest awokado. Najważniejsze mieć podstawę, tak zwaną bazę. Ten przepis na guacamole jest bardzo prosty i pozwalający na komponowanie różnych wersji. Wystarczy świeże awokado (najlepsza odmiana naszym, jaki i wielu innych osób, to HASS), do tego czerwona cebula, odrobina oliwy z oliwek, czosnek, starty kumin (kmin rzymski) sok z limonki i świeża kolendra. Oczywiście warto pamiętać również o pieprzu i soli :) Guacamole to podstawowy dodatek do większości meksykańskich potraw takich jak tacos, burrito, quesadilla itp.



SKŁADNIKI GUACAMOLE:

- 1 duże awokado
- świeżo wyciśnięty sok z połowy limonki
- garść świeżej poszatkowanej kolendry
- pół małej czerwonej cebuli – posiekanej w drobną kosteczkę
- pół łyżeczki rozartego lub zmielonego kuminu (kminu rzymskiego)
- 1-2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 mały ząbek czosnku – przeciśnięty przez praskę
- szczypta soli i pieprzu do smaku
- 1 pomidor - opcjonalnie

ALE MEKSYK!

Kuchnia z dobrej strony



jak i nakładu czasu. wystarczy widelec i miseczka (najlepiej jak nie będzie to metalowe naczynie, ponieważ awokado w kontakcie z metalem sinieje i ciemnieje).

Na początku obieramy awokado.

Zobacz [jak przygotować i obrać awokado](#). Pamiętajcie, że awokado musi być dojrzałe.



Używamy ciasteczek

ALE MEKSYK!
Kuchnia z dobrej strony

Brak zmiany ustawienia przeglądarki oznacza zgodę na to. [Czytaj więcej...](#)

Zrozumiałem

...szybko się utierają, przez co miąższ ciemnieje i nie wygląda apetycznie. Dlatego właśnie dodajemy sok z limonki.



Używamy ciasteczek

ALE MEKSYK
Kuchnia z dobrej strony

Brak zmiany ustawienia przeglądarki oznacza zgodę na to. [Czytaj więcej...](#)

Zrozumiąłem



Awokado z sokiem ucieramy widelcem na jednolitą masę. Wtedy dopiero dodajemy pozostałe składniki takie jak cebula, kmin, oliwa, czosnek, sól i pieprz. Wszystko dokładnie mieszamy. Na sam koniec dodajemy poszatkowaną natkę kolendry i ponownie mieszamy. Można dodać pokrojone w kosteczkę pomidory.

Najlepiej podawać zaraz po przygotowaniu. Niestety guacamole nie można długo przechowywać, powinno się je zjeść w miarę szybko po przygotowaniu. Ale za to odpląca nam się niesamowicie świeżym lekko orzechowym smakiem.