Avokádová omáčka Guacamole

Časová náročnost: 15 minut

Seznam přísad

2 ks	zralé avokádo
2 ks	rajče
1 ks	větší cibule
3 stroužek	česnek
1 ks	čerstvá chilli paprička
	sůl
	citronová šťáva

Postup přípravy

Avokáda rozkrojíme a vyndáme pecky. Dužinu vydlabeme a vidličkou ji rozmačkáme v misce. Přidáme nadrobno pokrájená rajčata, najemno nakrájenou cibuli a prolisovaný česnek s nasekanou chilli papričkou. Podle chuti osolíme a ochutíme citronovou šťávou. Podáváme buď s čerstvým pečivem nebo s mexickými brambůrky tortilla chips.

Poznámka: *Guacamole (čteme kvakamole) je populární mexický pokrm, který přinesli světové kuchyni Aztékové. Ti uměli tuto zelenou omáčku plnou vitaminů připravit z avokáda, cibule a rajčat již okolo roku 291 před n. l.*