



przepisy.pl

Guacamole z wafkami kukurydzianymi



Składniki:

- awokado dojrzałe - 2 sztuki
- pomidor - 300 gramów
- cebula - 2 sztuki
- papryczka chilli - 0.5 sztuk
- natka kolendry - 4 łyżki
- sok z limonki - 80 gramów
- cienkie wafle ryżowe - 12 sztuk

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

15 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Awokado umyj, przekrój wzdłuż, usuń pestkę, łyżeczką wyjmij miąższ. Skrop obficie sokiem z limonki i rozgnieć widelcem.
2. Pomidory umyj, sparz wrzątkiem i obierz ze skórki. Pokrój w kostkę. Cebulę obierz, posiekaj. Papryczkę chilli umyj, osusz, drobno pokrój. Natkę kolendry umyj, osusz, posiekaj. Wymieszaj awokado z pomidorami, cebulą, papryczką chilli i kolendrą. Przełóż do miseczki. Wafle kukurydziane połam na ćwiartki. Możesz je wkładać do miseczki i w ten sposób nabierać guacamole.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl