



## Guacamole - VIDEO

przepisy.pl



 15 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- dojrzałe awokado - 3 sztuki
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr**
- pomidor - 1 sztuka
- cebula czerwona (pokrojona w kostkę) - 1 sztuka
- czosnek ząbek - 1 sztuka
- limonka - 1 sztuka
- posiekana papryczka chilli - 1 sztuka
- pęczek natki kolendry - 1 pęczek
- oliwa z oliwek - 80 mililitrów
- sól i cukier do smaku

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

### Sposób przygotowania:

1. Awokado obierz ze skóry i wyjmij pestkę. Miąższ przełóż do miski i rozgnieć widelcem.
2. Pomidora sparz, zdejmij z niego skórę, a następnie przekrój na cztery części. Oddziel pestki, a miąższ pokrój w drobną kostkę. Dodaj rozgniecione awokado.
3. Do miski dodaj również papryczkę, cebulę, posiekany czosnek i natkę kolendry. Całość zalej oliwą z oliwek, wyciśniętym sokiem z limonki i dokładnie wymieszaj.
4. Salsę dopraw Przyprawą w mini kostkach Knorr, odrobiną cukru i soli do smaku (jeśli zachodzi taka potrzeba).

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)