Первое блюдо
Простые рецепты

Гуакамоле

OsThemes · 26.04.2024



Время готовки

5 минут

Сложность

Легко

Серверовка

5

Описание

Классическая мексиканская намазка, которую можно есть просто так — с начос или ломтиками хлеба — или замешать в основу начинки для тако. Главный секрет — верная спелость авокадо: чем мягче плод, тем лучше.

Ингредиенты

- Авокадо - 5 шт.
- Помидоры - 1 шт.
- Репчатый лук - 0.5 шт.
- Чеснок - 1 зуб.
- Свежая кинза - 0.5 пучок
- Лимонный сок - 3 ст. л.
- Соль - 0.5 ч. л.

Способ приготовления

1. Мелко рубим чеснок и смешиваем с солью. Помидор нарезаем мелкими кубиками, лук и кинзу мелко рубим.
2. Авокадо разрезаем на части, удаляем косточку и разминаем. Добавляем сок лимона и перемешиваем всё ещё раз вручную или в блендере.
3. Подаём с начос, картофелем или бататом фри, свежим багетом и зеленью.