



Гвакамоле

Гвакамоле е класично Мексиканско маќало. Навистина е лесно за подготовка, но авокадото може да биде скапо, па ова јадење веројатно нема да го правите секоја недела. Сепак, како за специјална гозба, вреди да се чека!



Состојки:

- 1 голем домат
- 3 авокада меки на допир, но не кашести
- 1 голем зелен лимон
- 1 рака магдонос или коријандер
- 1 мал црвен кромид
- 2 мали црвени лути пиперчиња (суви)
- Тортиља чипс, за послужување

Чекор 1

Земете еден домат и исечкајте го на коцки. Најубавите домати во сезоната секако дека го прават ова јадење многу повкусно.

За да ја извадиме внатрешноста од авокадото, го сечеме на пола, со остар нож ја вадиме семката и потоа ја вадиме внатрешноста со лажица. За да го направите ова, авокадото мора да биде убаво созреано.

Доколку сакате поубаво да го исечете авокадото за презентација, тогаш излупете го прво па потоа сечете. Во овој рецепт ние се ќе изгмечиме.

Чекор 2

Конечно исечкајте го белиот и црвениот кромид и пиперчињата. Ние користиме суви лути пиперчиња. Ако најдете свежи, уште подобро.

Исечкајте го и магдоносот. Убаво би било ако можете да најдете свеж коријандер, бидејќи ќе му даде поавтентичен вкус на ова јадење.

Чекор 3

За да го завршите рецептот, сèеgrave; убаво измешајте заедно со сокот од зелен лимон, зачинете и, доколку сакате, додадете малку маслиново масло.

Изгмечете со вилушка или со алатка за пире додека се убаво не се измеша, но не правете еднолична смеса - оставете ги состојките да се познаваат.



Чекор 4

Послужете со чинија начо чипс и НАВАЛЕТЕ!

Совет

Ова јадење најдобро е да го послужите по неговата подготовка, бидејќи авокадото многу брзо може да потемни и да го изгуби свежиот вкус. Доколку сепак мора да го подготвите порано, оставете ја внатре семката од авокадото и ставете го покриено во фрижидер.

Користени производи:



2 Сада за марење



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk