perfect guacamole

Moja przygoda z guacamole zaczęła się w pewnej meksykańskiej restauracji. Było ono tak doskonałe, że parę dni później zaczęłam wprowadzać pastę z tego owocu do codziennej diety. Jest to tak kreatywna przystawka, że pasuje niemalże do wszystkiego! Jest wspaniałym dodatkiem do fasoli, dzikiego ryżu, sadzonych jaj, grillowanych piersi kurczaka, polędwicy wołowej lub łososia, doskonały dodatek do burrito lub po prostu jako pasta kanapkowa, która najlepiej smakuje (moim zdaniem) na bardzo cienkim żytnim pieczywie chrupkim!

Składniki: (2 porcje)

- 1 awokado,
- 1/2 średniej wielkości czerwonej cebuli pokrojonej w drobną kostkę,
- 2 ząbki czosnku przeciśniętego przez praskę,
- 1 czerwona,ostra papryczka chili – pokrojona w bardzo drobną kostkę,
- 1 łyżka świeżego soku z limonki,
- 2 łyżeczki octu jabłkowego,
- 1/4 łyżeczki soli morskiej,
- garść poszatkowanej natki kolendry lub pietruszki.

Wykonanie:

Do miski wyciskamy sok z limonki, dodajemy ocet jabłkowy, a następnie awokado, które rozgniatamy w misce widelcem na dość gładką konsystencję. Dodajemy pozostałe składniki i mieszamy. Jeśli nie przepadamy za papryczką chili, możemy ją zastąpić świeżo mielonym pieprzem. Przed podaniem, odstawiamy na 30 minut do lodówki.