

Guacamole

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 min

Liczba porcji: 4

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: Cebulę obrać, pokroić na mniejsze kawałki, czosnek obrać. Pomidor umyć i przekroić na mniejsze kawałki, usunąć pestki. Awokado przekroić wzdłuż na pół, obrać i usunąć pestkę.

Krok 2 - W naczyniu miksującym umieścić nóż. Do naczynia włożyć cebulę, czosnek i chilli, dodać sól i pieprz. Zamknąć pokrywę dzbanka, posiekać – czas 6 sekund, prędkość 5.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkę zgarnąć składniki na dno naczynia. Wlać sok z cytryny, włożyć kawałki awokado i pomidora. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, zmiksować - czas 10 sekund, prędkość 3.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkę sos przełożyć do innego naczynia.

Wskazówki :

Zamiast soku z limonki można użyć soku z cytryny.