



guacamole mamacity

składniki

2 dojrzałe awokado (mają w dotyku przypominać stwardniałe kozłe jadra*)
1 duża soczysta limonka
1 mała chili (drobno posiekana, razem z pestkami)
1 dojrzały pomidor drobno posiekany (ja biorę 4 małe pomidorki cherry, uważam, że są bardziej aromatyczne)
1 ząbek czosnku (oczywiście też drobno posiekany)
pełna garść posiekanej (jakżeby inaczej!) zielonej pietruszki**
sól

* jeżeli nie wiecie, jakie są w dotyku stwardniałe kozłe jadra, to prawdopodobnie będziecie jeździć niedobrym guacamole :-)))

** kto lubi bardziej egzotycznie, może użyć świeżej kolendry. ja nie mogę, mój maz nienawidzi kolendry :-(((

limonkę wycisnąć, sok i skórki odłożyć.

awokado przekroić ostrym nożem z północy na południe i z powrotem (oryginalne tłumaczenie!!!), próbując nie uszkodzić przy tym pestki. obydwie części oddzielić i wyjąć pestkę, ale nie wyrzucać. awokado obrócić ze skóry. jeżeli owoce są dojrzałe, skóra lekko odchodzi od miąższu, można ją po prostu odciągnąć. nie wyrzucać. miąższ włożyć do miseczki i polać sokiem z limonki. awokado posiekać na baaardzo drobniutką kosteczkę (prawie na miążże) i włożyć z powrotem do miseczki z sokiem.

do masy dodać chili, pomidory, czosnek i pietruszkę. posolic do smaku i dobrze wymieszać.

teraz uwaga: pestki awokado włożyć do limonkowych skórek i parę razy obrócić tak, aby się dobrze nasaczyły. wyjąć ze skórek i włożyć do miseczki z guacamole, wymieszać (opóźnia to proces oksydacji awokado).

na samym koncu przykryć gotowe guacamole skórkami z awokado (to też spowalnia proces oksydacji) i wstawić do momentu spożycia do lodówki.

najlepiej jednak od razu palaszować z tortillas, chipsami, tostami, czarnym chlebem, albo po prostu łyżką bez niczego! :-))))))

¡buen provecho!