Guacamole de la cottagem

10 minut náročnost ●●○○

Avokádo si v našich kuchyních již vybojovalo čestné místo. Tím nejpopulárnějším avokádovým pokrmem ale stále zůstává exotické guacamole. Připravte ho v originální podobě s Jihočeským cottagem. Podávat ho můžete klasicky s nachos i jako pomazánku na chleba.

Ingredience

- 2 lžíce Jihočeského cottage
- 1 avokádo
- 1 chilli paprička
- 1 limeta
- 4 snítky koriandru
- 6 cherry rajčátek
- 1 lžíce olivového oleje
- sůl
- pepř

Návod na přípravu:

Zralé avokádo rozkrojte na půl, odstraňte z něj pecku, dužinu vydlabejte do misky a. rozmačkejte vidličkou.

Rajčátka nakrájejte nadrobno. Chilli papričku zbavte semínek a nakrájejte na tenké kroužky. Koriandr nasekejte najemno.

Do mističky k avokádu přimíchávejte olivový olej, cottage, šťávu z limety, nasekaný koriandr, nakrájenou chilli papričku a rajčátka. Dochuťte solí a pepřem.

Pokud se vám líbila naše reklama na cottage, jistě vám bude chutnat i tento recept :-).