Guacamole sos



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**zreo avokado
- **1/2 manje glavice**crvenog luka
- ljuta papricica
- sitno seckani peršun
- **1 kašika**sveže ceenog soka limete (limuna)
- **1/2 kašicice**soli
- sveže mleveni crni biber
- **1/2**paradajza (ocišcenog od semenki)

Priprema

Preseci avokado na pola i ukloniti semenku. Manjim nožem nežno napraviti unakrsne rezove u mesu avokada koje zatim povadimo kašicicom u posudu. Viljuškom grubo usitniti avokado. Dodati sitno iseckan luk, peršun, sok limete, so, biber i dobro promešati. Zatim dodati cili ili ljutu papriku po ukusu, i neposredno pred serviranje paradajz ocišcen od semenki i isecen na sitne kockice. Sve još jednom blago promešati i poslužiti. Prijatno :)

Savet