

Guacamole sos



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

Preseci avokado na pola i ukloniti semenku. Manjim nožem nežno napraviti unakrsne rezove u mesu avokada koje zatim povadimo kašicom 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 očišćen od semenki i isecen na sitne kockice. Sve još jednom blago promešati i poslužiti. Prijatno :)

Savet