

Nacos sa gvakamolom, pico de gallo i crvenim sosom



Sastojci

Potrebno je:

- 2 zrela avokada
- 2 fino iseckana češnja belog luka
- 1/2 fino iseckanog crnog luka
- 1-2 fino iseckane ljute papricice
- sok 1/2 limete
- 4 supene kašike pavlake
- so i biber

Priprema

Ovi delikatesni meksicki umaci se mogu pripremiti i mnogo pre nego što gosti dou. Kada zvono na vratima zazvoni, sve što treba da uradite je da otvorite kesicu nacosu i imate odlicno predjelo! Po želji, nacos može da se ispece sa cedarom pre serviranja.

Prepoloviti avokado i odstraniti središnji deo kašikom. Zadržati koru. Staviti središnji deo avokada u ciniju i odmah ga isprskati sokom limete.

Izgnjeciti ga viljuškom i izmešati sa ostalim sastojcima.

Servirati u ciniji i staviti kore u sos (to sprecava gvakamolu da poprimi braon boju). Prekriti folijom i ostaviti da odstoji 1 sat.

Pico de Gallo:

2 paradajza iseckana na kockice2 fino iseckana crna luka1 fino iseckana „jalapeño" papricica3 fino iseckane grancice koriandera2 fino iseckana mlada luka1 kafena kašika belog luka u prahuprstohvat soliprstohvat bibera

Priprema:

Staviti sve sastojke u ciniju , dobro izmešati i zaciniti po ukusu. Ostaviti da se ohladi 30 minuta.

Crveni sos:

300 g paradajza1/2 crnog luka2 zelene ljute papricice1 supena kašika fino iseckanog svežeg peršuna2 češnja belog luka1/2 kafene kašike origanaprstohvat soli

Priprema:

Iseckati paradajz na kockice. Fino iseckati ljute papricice, beli i crni luk. Izmešati sa ostalim sastojcima, prekriti folijom i staviti u frižider da se hladi sat vremena.

I nekoliko kesica nacososa!