Гуакамоле с огурцом

5—10 Мин.

Способ приготовления

1. Очистите и мелко-мелко нарежьте лук.
2. Очистите огурец от кожуры и семян и нарежьте на маленькие кубики.
3. Разрежьте авокадо пополам, удалите косточки и столовой ложкой извлеките мякоть.
4. Разомните авокадо в пюре, сбрызните лимонным соком. Добавьте лук, приправу и нарезанный кубиками огурец.
5. Дайте настояться в холодильнике, а перед подачей добавьте специи по своему вкусу. Приятного аппетита!

ПОДСКАЗКА: Совет: для украшения рекомендуем использовать нити чили.

Ингредиенты 6 Порции

= Kotányi Produkte

3 шт.	Авокадо спелое
1 шт.	Луковица (маленькая)
1 шт.	Огурец
2 ст.л.	Приправа для соуса гуакамоле
1 ст.л.	Оливковое масло
2 ст.л.	Сок лимона