

Guacamole s cesnakom na celozrnnom chlebe

15—20 Min

Ingrediencie 2 Porcie

= Kotányi Produkte

2 kus	Plátky celozrnného chleba
2 kus	Avokádo
1 kus	Paradajka
1 kus	Cibuľa
1 kus	Limetka
1	Za hrsť čerstvých listov koriandra
1 ČL	Cesnak granulovaný
1 štipka	Čili Peperoncini celé
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	Čierne korenie celé

Príprava

1. Prekrojte avokádo na polovice, vyberte kôstku a vyberte dužinu lyžicou. V miske rozpučte dužinu pomocou vidličky.
2. Nakrájajte paradajky na kocky. Ošúpte cibuľu a nakrájajte ju na tenké plátky. Pridajte paradajku a cibuľu do rozpučeného avokáda.
3. Nakrájajte koriander na tenké prúžky a zamiešajte ho do guacamole.
4. Vytlačte šťavu z limetky a zmiešajte ju s granulovaným čili a granulovaným cesnakom. Ochuťte morskou soľou a korením.
5. Natrite guacamole na celozrnný chlieb, posypte lístkami koriandra a podávajte.