

5 pomysłów na guacamole



Opis wskazówki

Jak przygotować i podać guacamole?

Kremowy i delikatny miąższ awokado idealnie nadaje się do przygotowania guacamole. Jego delikatny smak pozwala na uniwersalne zastosowanie dipu.

1. Tradycyjne guacamole

Guacamole powstaje poprzez rozgniecenie dojrzałego awokado przy pomocy widelca. Sos nie musi mieć jednolitej konsystencji, wręcz przeciwnie, grudki miąższu są bardzo pożądane. Do dipu dodaj drobno pokrojoną cebulę oraz papryczkę chili. Aby awokado nie ściemniało skrop je limonką.

2. Guacamole z pomidorami

Bazowy przepis jest niezwykle uniwersalny i łatwy do modyfikacji. Delikatny smak awokado pozwala na stworzenie wielu różnych kombinacji smakowych. Ciekawym pomysłem jest dodanie do guacamole suszonych pomidorów oraz prażonej czarnuszki, które podkreślą i wzmocnią smak całego dipu.

3. Guacamole z kolendrą

Kolendra jest niezwykle popularna w kuchni meksykańskiej. Wykorzystywane są zarówno jej ziarna jak i natka. Kolendra ma ciekawy, korzenny smak, który doskonale pasuje do awokado. Ostrzem noża rozgnieć kilka ziaren i razem z posiekaną natką dodaj do tradycyjnego guacamole.

4. Guacamole z oliwkami

Do tej wersji popularnego dipu polecamy zielone oliwki. Można je pokroić lub zmiksować. Dodając oliwki, zrezygnuj z dodatku soli, ponieważ całość może okazać się wtedy zbyt słona. Do gotowego dipu możesz dodać również ser pleśniowy. Nada on kremowej konsystencji oraz doskonale skomponuje się z pozostałymi składnikami.

5. Salsa z pomidorami i łososiem

Niestandardowa, ale wyjątkowo smaczna wersja. Zamiast rozgniatać awokado, pokrój je w kostkę. Tak samo pokrój pomidory. Wymieszaj je w misce i skrop sokiem z cytryny. Dodaj ulubione przyprawy oraz małe kawałki łososia. Salsa doskonale nadaje się do przekąsek i kanapek.