

# Guacamole

Množství: 3-4 porce (jako chuťovka)

## Suroviny

- 200 g tortillových chipsů, neochucených
- 3 zralá avokáda
- 1 malá cibulka, nejlépe červená
- 1 malá chili paprička (nemusí být)
- 1/2-1 lžička soli
- 2 lžice čerstvé limetkové šťávy (tj. zhruba z jedné limetky)
- trocha čerstvé koriandrové nati



## Postup

1. Avokádo rozkrojte podélně na poloviny, vyjměte pecku (snadno to jde tak, že do ní zaseknete nůž a pak obojí společně vytáhnete). Dužinu lžičkou vyškrábněte do misky a slupku, stejně jako pecku, zahodte.
2. K avokádu přidejte větší špetku soli, limetkovou šťávu a vše společně rozmačkejte vidličkou na hrubou kaši a promíchejte. Ochutnejte a případně ještě dokyselte nebo dosolte, řiďte se přitom vlastní chutí.
3. Cibuli oloupejte a nakrájejte nadrobno, papričku rozpulte, vyškrábnutím odstraňte semínka a pak dužinu nakrájejte na malé kousky. Koriandrovou nať nasekejte nahrubo nebo jen natrhejte. Tohle vše přimíchejte k rozmačkanému avokádu a pokud možno hned podávejte s mísou tortillových chipsů.

## Další verze a přísady do guacamole pro inspiraci:

- **Koriandrová nať, červená cibule, rajčata a chilli papričky** – nejčastěji jalapeños. Obvykle platí, že jakmile jednou přidáte cibuli a rajčata, už není cesta zpět.
- **Česnek.** Touhle verzí mě minulý týden zásoboval pan Vodák, majitel třebíčského kempu, při snídaních. Kombinace avokádo+limetka+sůl+ česnek funguje jako parádní pomazánka na čerstvé pečivo. Místo česneku lze též použít česnekovou sůl.
- **Citron, rajčata, bazalka.** Když nahradíte limetku za méně výrazný citron a koriandr za bazalku, máte tu letní verzi skoro ve stylu caprese salátu. I tady lze navíc přidat česnek.
- **Dokřupava upečená a rozdrobená slanina.** Tohle už je vyšší dívčí (nebo spíš chlapecká).
- **Feta, zakysaná smetana, řecký jogurt.** Tyhle přísady dovedou udělat guacamole ještě krémovější, i když s originálem už to pak moc společného nemá.
- **Kukuřice, cizrna, zelený hrášek.** Tady jde o hrátky s konzistencí a barevností, drobné kulaté suroviny dodají struktuře guacamole na zajímavosti, i když s chutí už to tolik nezamává.