

Pikantno-słodki sos guacamole



Autor: **konhambos**
Przepisów: **353** Ocena: **6761**

> 6 os. 15 min łatwe przystępne



Składniki:

- 1 czerwona cebula
- 1 limonka
- 2 awokado
- 1 mango
- kolendra
- sól
- sos chili (najlepiej z mango)

Sposób przygotowania:

- 1 Obrac i drobno posiekać cebule, dodać sok z limonki i odstawić na kilka minut. Obrac awokado i usunąć pestkę, dodać do cebuli, zmiąć widelcem i posolic.



- 2 Obrac mango, pokroić na małe kawałki i dodać do awokado. Posiekać liście kolendry i dodać również do awokado. Na koniec dodać sos chili (możliwie z mango). Wszystko dokładnie wymieszać i zmiąć widelcem w zależności od naszych preferencji.



3 Jak przystało na meksykański sos podajemy z nachos.



4 Można również użyć tortille kukurydziane lub pszenne, pokroić je w trójkąty i usmazyc na oliwie z oliwek.



Twoje notatki do przepisu: