



JERNEJ KITCHEN

AVOKADOV NAMAZ (GUACAMOLE)

Avokadov namaz ali Guacamole je hiter in enostaven namaz, pripravljen v 5 minutah. Odličen za sendviče, zavitke, tortilje ali kot predjed, pomaka.

ZA 4 OSEBE
PRIPRAVA: 5 MINUT

AVOKADOV NAMAZ (GUACAMOLE)

2 žlici sesekljane šalotke ali čebule

1 strok česna

1 jalapeño čili (ali drug čili)

1 pest koriandra ali peteršilja

sok ene limete

2 večja zrela avokada ali 4 manjši

1 žlica olivnega olja

1/4 žličke mlete kumine

TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski nož

rezalna deska

terilnik ali sesekljalnik

skleda

PRIPRAVIMO ČILI PASTO

Šalotko in česen olupimo in drobno sesekljamo. Jalapeño čili prerežemo vzdolž na polovico, odstranimo semena in ga drobno sesekljamo. Koriander, oziroma peteršilj zvijemo v cigaro in drobno sesekljamo. Sestavine prestavimo v terilnik ali sesekljalnik. Dodamo sok ene limete in dobro premešamo v grobo pasto.

NASVET

[Namesto svežega jalapeño čilija lahko uporabimo tudi nekaj kapljic zelene Tabasco omake ali vloženi jalapeño čili.](#)

AVOKADOV NAMAZ (GUACAMOLE)

Avokado vzdolž razpolovimo, odstranimo koščico in z žlico izdolbemo avokado v skledo. V skledi ga z vilico dobro pretlačimo. Dodamo pripravljeno čilijevo pasto in dobro premešamo. V kolikor želimo, da bo naš avokadov namaz bolj gladek, uporabimo multipraktik. Začinimo z olivnim oljem, kumino ter po okusu še s soljo in poprom. Avokadov namaz oziroma guacamole postrežemo s krekerji, tortilla čipsom, zelenjavo ali pa ga uporabimo v tortiljah, sendvičih, kot prilogo k pečenemu krompirju.