



## 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 vložen 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.