



غواكامولى: سبريد قطع الافوكادو

زمن التحضير : 10 دقيقة

المقادير:

- 3 حبات افوكادو (ناضجة)
- 1 ليمون بلدي .
- 1 بصلة حمراء (مقطعة مكعبات) .
- 1 حبة طماطم (منزوعة البذور ، مقشرة ومقطعة مكعبات) .
- 1 رشة صوص توباسكو .
- 1 ملعقة صغيرة ملح .
- 1 ملعقة صغيرة فلفل اسود .
- 1/2 ملعقة صغيرة بابريكا – مسحوق الفلفل الأحمر .
- كزبرة (طازجة ومقطعة للتزيين) .

طريقة التحضير :

- 1 تقشر حبتا الافوكادو وتزال منهما البذرة وتقطع الى قطع كبيرة .
- 2 يعصر عليها الليمون ثم تضاف إليها باقي المكونات فيما عدا الطماطم . تقلب المكونات معا برفقة وبطء مع تجنب هرسها .
- 3 تخلط مكعبات الطماطم في النهاية وتزين بأوراق الكزبرة الطازجة .