

# Guacamole de la cottagem

🕒 10 minut

náročnost ●●○○

Avokádo si v našich kuchyních již vybojovalo čestné místo. Tím nejpůvodnějším avokádovým pokrmem ale stále zůstává exotické guacamole. Připravte ho v originální podobě s Jihočeským cottagem. Podávat ho můžete klasicky s nachos i jako pomazánku na chleba.



## Ingredience

- 2 lžíce Jihočeského cottage
- 1 avokádo
- 1 chilli paprička
- 1 limeta
- 4 snítky koriandru
- 6 cherry rajčátek
- 1 lžíce olivového oleje
- sůl
- pepř

## Návod na přípravu:

Zralé avokádo rozkrojte na půl, odstraňte z něj pecku, dužinu vydlabejte do misky a rozmačkejte vidličkou.

Rajčátka nakrájejte nadrobno. Chilli papričku zbavte semínek a nakrájejte na tenké kroužky. Koriandr nasekejte najemno.

Do mističky k avokádu přimíchejte olivový olej, cottage, šťávu z limety, nasekaný koriandr, nakrájenou chilli papričku a rajčátka. Dochuťte solí a pepřem.

Pokud se vám líbila naše [reklama na cottage](#), jistě vám bude chutnat i tento recept :-).