

Гуакамоле с начос

<input type="checkbox"/>	Тортилья	4 шт.
<input type="checkbox"/>	Авокадо	2 шт.
<input type="checkbox"/>	Помидоры	70 г
<input type="checkbox"/>	Красный лук	70 г
<input type="checkbox"/>	Перец чили	1 шт.
<input type="checkbox"/>	Оливковое масло	1 ст. л.
<input type="checkbox"/>	Сок лайма	1 ст. л.
<input type="checkbox"/>	Кинза	5 г
<input type="checkbox"/>	Розмарин, паприка	по вкусу

Приготовление: Смажьте тортильи оливковым маслом. Затем посыпьте солью, паприкой, розмарином, разрежьте на восемь частей и высушите в духовке. Разомните авокадо вилкой, добавьте сок лайма, измельченную кинзу, масло и специи. Перемешайте авокадо с нарезанными помидорами, чили и луком. Есть гуакамоле принято без ложки: зачерпывайте соус с помощью ломтиков начос.