



Guacamole z nachosami zapekanymi z serem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Awokado umyć i obrać. Usunąć pestkę, miąższ wydrążyć i przełożyć do miski. Wycisnąć sok z limonki, dodać razem z solą i pieprzem, rozgnieść widelcem na jednolitą pastę. Pomidora umyć i pokroić w drobną kostkę, czosnek przepuścić przez praskę i wszystko wymieszać.

Krok 2

Pastę skropić tabasco lub posypać ostrą papryczką oraz świeżą kolendrą. Nachosy wyłożyć na blaszkę i posypać serem. Zapiekać przez około 7 minut w 180 stopniach. Podawać z salsą.

Składniki:

- 2 dojrzałe awokado Hass
- 2 łyżeczki soku z limonki
- ząbek czosnku
- 1 łyżeczka sosu tabasco
- 3 łyżeczki świeżej kolendry
- 1 pomidor
- 250 g nachos
- 100 g sera