**GUACAMOLE OMAKA S KORIANDROM**

*Guacamole je priljubljena mehiška omaka, narejena iz avokada, svežega paradižnika, čebule, limoninega ali limetinega soka in čilija. Po želji lahko sestavine dodajamo ali izpuščamo in tako ustvarjamo različne izpeljanke osnovne omake.*

**Sestavine *za 4 osebe***

2 [*zrela avokada*](http://okusno.je/recepti/ingredients:16)

0,5 [*vijolične čebule*](http://okusno.je/recepti/ingredients:282)

2 žlici [*kisle smetane*](http://okusno.je/recepti/ingredients:67)

0,25 šopka [*koriandra*](http://okusno.je/recepti/ingredients:77)

2 žlički [*limoninega soka*](http://okusno.je/recepti/ingredients:229)

1 žlička [*olivnega olja*](http://okusno.je/recepti/ingredients:144)

2 ščepca [*soli*](http://okusno.je/recepti/ingredients:230)

2 ščepca [*mletega čilija*](http://okusno.je/recepti/ingredients:274)

*Čebulo olupimo in drobno sesekljamo. Koriandrove listke grobo sesekljamo. Avokado po dolžini prerežemo na pol in odstranimo koščico.*

*Z žlico odstranimo avokadovo meso iz lupine in ga stresemo v skledo, kjer ga z vilico (tlačilko za krompir) dobro pretlačimo. Dodamo limonin sok, olivno olje, kislo smetano, sesekljano čebulo in sesekljani koriander. Po okusu začinimo s soljo in mletim čilijem. Sestavine dobro premešamo. Serviramo v manjšo skodelico in ponudimo kot prilogo.*

*Pomembno je, da uživamo zrele sadeže z mehkim mesom, ki se ob pritisku na lupino rahlo upre. Pri prezrelih plodovih je meso zelo mehko, temno in grenko. Pri premalo zrelih plodovih pa je meso zelo trdo.  
  
Namesto čebule lahko uporabimo česen, koriander pa nadomestimo s peteršiljem.*