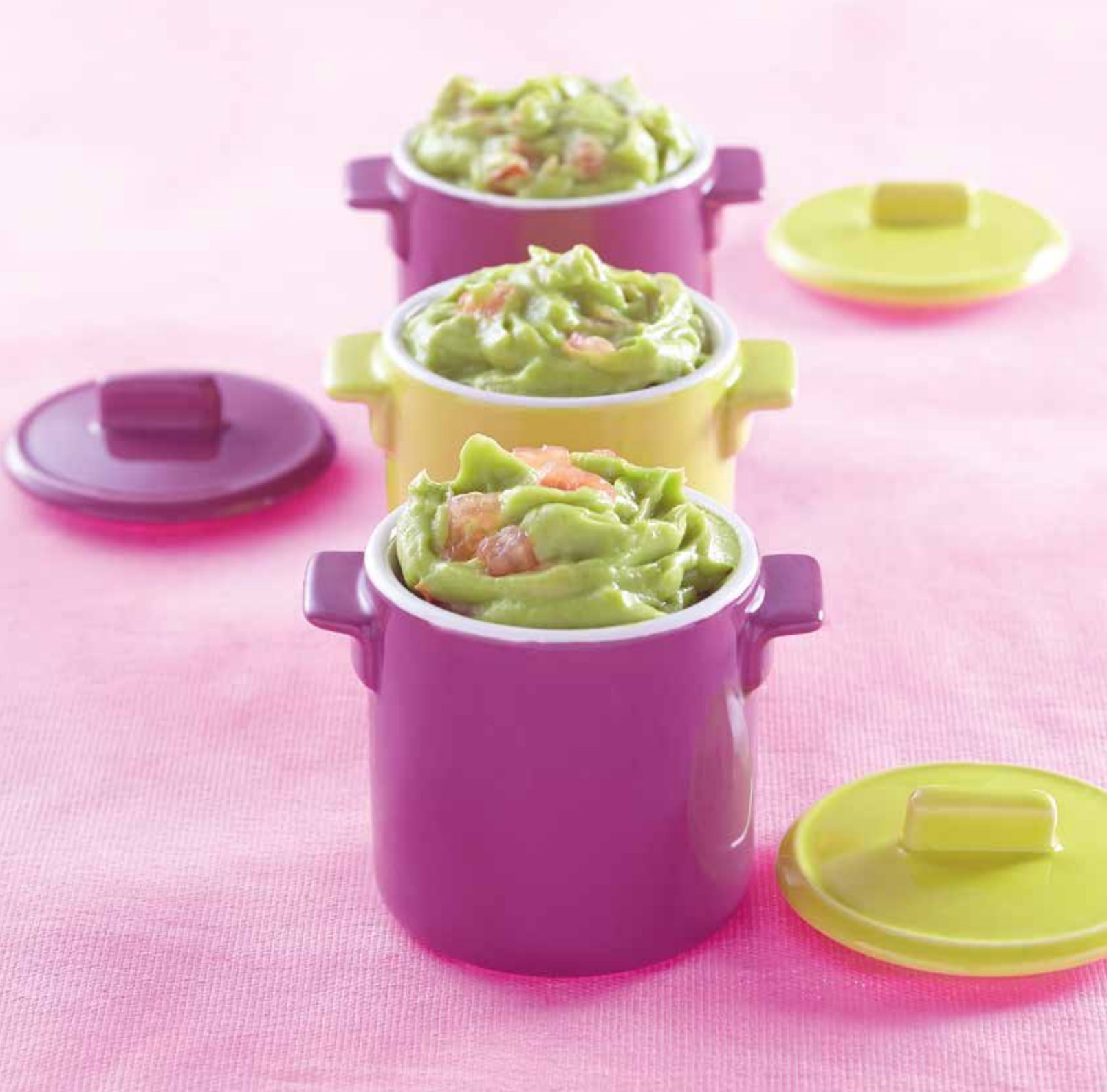




Guacamole

Suroviny:

AVOKÁDO	1 KG	SŮL
ŠŤÁVA Z JEDNOHO CITRONU		PEPŘ
ČTVRTKY RAJČAT	300 G	
OLIVOVÝ OLEJ		

	Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu	Rychlost	Čas	Otvor pro víko	Poznámky
1	Avokádo Citronová šťáva Olivový olej Sůl Pepř	1 kg 1 – – –	Vložit do nádoby studené	–	Pulzní 1500 ot/min.	4 impulzy	Otevřený	
2				–	1000 ot/min.	20 s		
3	Rajčata nakrájená na kostičky		Přidat	–	-300 ot/min. R-Mix	30 s		Ochutnat a dochutit.



TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Aby připravená směs nezoxidovala, je třeba ji zakrýt fólií, která se musí dotýkat povrchu směsi. Pokud si přejete zaostřit chuť, do směsi přidejte omáčku Tabasco.