


Košarice s guacamoleom i cherry rajčicama

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
< 60 min

 BROJ PORCIJA
12 košarica

Sastojci

4 tortilje
2 avokada
sok polovice limuna
1 mladi luk
1 češanj češnjaka
15 ml maslinovog ulja
sol i papar
Chilli po želji
250 g cherry rajčica

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Tortilje narežite na manje krugove uz pomoć izrezivača za krafne ili oštrog noža.

Lagano nauljite kalup za muffine pa utisnite krugove unutar kalupa. Pećnicu zagrijte na 200°C i tostirajte košarice 10 minuta ili dok nisu dobile lijepu boju.

Za to vrijeme pripremite guacamole. Odaberite zreli avokado kojem pri vrhu na lagani pritisak ostane blaga udubina. Prerežite ga i izdubite unutrašnjost žlicom.

Nakapajte sokom polovice limuna, lagano posolite i popaprite te zgnječite vilicom.

Sitno nasjeckajte mladi luk i češnjak pa pomiješajte sa zgnječenim avokadom. Probajte pa po želji dodajte chilli i još soli i papra.

Napunite tostirane košarice žličicom avokada i cherry rajčicama.

Dobar tek!