

Piko de galo

Za 2 osobe

Piko de galo

3 paradajza
manja glavica stepenirnog luka
2 čena belog luka
ljuta papričica
svež peršun
so i biber

Gvakamole

2 avokada
paradajz
sok od limete
kašičica rendanog đumbira
 $\frac{1}{2}$ kašičice ljute paprike
so i biber

Način pripreme

Piko de galo

1. U činiji sastaviti sve namirnice i dobro ih promešati. Ostaviti u frižideru najmanje 30 minuta pre serviranja.

Gvakamole

2. U blenderu izmiksirati sve namirnice, da se dobije gusta i kompaktna masa. Miksirati svega 5-6 sekundi. Dobijenu smesu preručiti u činiju, a zatim staviti u frižider najmanje 30 minuta pre serviranja.