



przepisy.pl

Sałatka z awokado i surimi



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- surimi - 1 opakowanie
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 3 łyżki
- awokado - 1 sztuka
- mango - 1 sztuka
- orzechy włoskie, garść - 50 gramów
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- rukola - 1 opakowanie
- limonka - 1 sztuka
- natka kolendry - 1 pęczek
- pomidorki koktajlowe - 200 gramów
- cebula czerwona - 1 sztuka
- bagietka - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Cebulę, awokado i mango obierz i pokrój w plastry. Surimi przekrój wzdłuż na pół, a następnie pokrój w dwucentymetrowej długości słupki. Pomidorki przekrój na pół, posiekaj kolendrę.
2. W misce połącz oliwę z ketchupem i sokiem z limonki. Dodaj pozostałe składniki i dokładnie wszystko wymieszaj.
3. Sałatkę podawaj z kromkami opieczonej bagietki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl