



przepisy.pl

Sałatka z kiełkami i awokado



 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- pęczek rzodkiewek - 1 sztuka
- Sos sałatkowy paprykowo-ziolowy Knorr** - 1 opakowanie
- czerwona papryka - 1 sztuka
- awokado - 1 sztuka
- młody szpinak - 1 sztuka
- garść kiełków lucerny lub sojowych
- cebulka dymka - 2 sztuki
- marchewka - 1 sztuka
- gotowana szynka - 20 dekagramów

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

Sposób przygotowania:

1. Przekrój awokado na pół. Usuń z niego pestkę, zaś miąższ pokrój na kawałki i obierz. Przygotuj sos sałatkowy paprykowo – ziolowy Knorr zgodnie z przepisem na opakowaniu.
2. Obierz dymki i marchewkę, a następnie pokrój w paski. Przebierz kiełki, umyj je i osusz. Przebierz szpinak, opłucz go i osusz. Oczyść rzodkiewki i pokrój je w półplasterki.
3. Następnie umyj paprykę, przekrój ją na pół, wytnij gniazda nasienne, a miąższ pokrój w słupki.
4. Polej przygotowane składniki sosem i wymieszaj. Podawaj sałatkę z gotowaną szynką.

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