



Sałatka z awokado

przepisy.pl



Składniki:

- dojrzałe awokado - 1 sztuka
- soczyste jabłko - 0.5 sztuk
- duży ogórek - 1 sztuka
- olej z pestek winogron - 4 łyżki
- woda - 2 łyżki
- koper pokrojony - 3 łyżki
- Sos sałatkowy do mizerii Knorr** - 1 łyżeczka

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

 30 minut  3 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Obrąć jabłko , usunąć gniazdo nasienne - pokroić w cienkie plasterki. Ogórek umyć i również pokroić w cienkie plasterki. Z awokado usunąć pestkę i zdjąć skórkę. Jeśli awokado jest dobrze dojrzałe to po naciśnięciu miąższ łatwo odejdzie od skórki. Wg upodobania albo pokroić awokado w kostkę albo pokroić w paski.
2. Olej wymieszać z wodą i Sosem do mizerii .
3. Wymieszać delikatnie wszystkie składniki dodając koper. Połać sosem. Sałatka może być dodatkiem do pieczonych na grillu mięs stanowić bazę do innych sałatek - np. można dodać do niej pokrojony w kostkę ser pleśniowy.

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