



przepisy.pl

Grzanki z awokado i wędzonym łososiem, sałatka z pomidorem i oliwkami, sok z pomarańczy



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cienka kromka chleba żytniego razowego - 12 sztuk
- awokado - 2 sztuki
- łosoś wędzony - 200 gramów
- sok z pomarańczy - 4 szklanki

surówka

- duży pomidor - 4 sztuki
- oliwki zielone marynowane - 20 sztuk
- sok z cytryny - 4 łyżki
- szczypiorek - 4 łyżki
- oliwa z oliwek - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Pieczywo upiecz w piekarniku lub w tosterze.
2. Awokado rozsmaruj na tostach i połóż na nich cienkie plasterki łososa.
3. Pomidora pokrój w kostkę. Dodaj do niego oliwki. Całość wymieszaj z oliwą z oliwek i sokiem z cytryny. Gotową sałatkę posyp posiekanym szczypiorkiem.
4. Wyciśnij sok z ośmiu dużych pomarańczy.

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