



Orientalna sałatka

przepisy.pl



 25 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- garść rukoli - 3 sztuki
- Sos sałatkowy Naturalnie smaczne Truskawkowy Knorr** - 1 opakowanie
- łosoś wędzony - 50 gramów
- cukinia - 0.5 sztuk
- awokado - 1 sztuka
- sezam biały - 4 łyżki
- sok z limonki - 3 łyżki
- posiekana papryczka chilli - 0.25 łyżeczek
- imbir świeży starty - 1 szczypta
- olej sezamowy - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj sos – zawartość opakowania Knorr połącz z sokiem z limonki, chilli, imbirem oraz olejem sezamowym i wymieszaj.
2. Awokado przekrój wzdłuż na pół ostrym nożem, wyjmij pestkę, a następnie wydrąż miąższ. Pokrój w paski.
3. Cukinię pokrój w plastry i zgrilluj. Sezam upal na suchej rozgrzanej patelni na złoty kolor, a łososia pokrój w cienkie plastry.
4. Na półmisku rozłóż rukolę, na wierzchu ułóż kawałki awokado, cukinię oraz plastry łososia.
5. Sałatkę polej przygotowanym sosem, posyp sezamem i podawaj.

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