



przepisy.pl

## Sałatka z boczkiem, awokado i orzechami



 15 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- chudy boczek - 250 gramów
- sałata lollo bianco - 1 sztuka
- sałata freeze
- Sos sałatkowy francuski Knorr** - 1 opakowanie
- orzechy laskowe lub migdały - 100 gramów
- dojrzałe awokado - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 0.25 szklanek
- ocet balsamiczny - 1 łyżka
- musztarda - 1 łyżka
- sok pomarańczowy - 1 łyżka
- tłuszcz do smażenia
- grzanki

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

### Sposób przygotowania:

1. Pokrój boczek w plastry. Przesmaż boczek na patelni przez około 5 minut, by nabrał brązowej barwy i był bardziej kruchy.
2. Przełóż boczek na ręczniki papierowe, by odsączyć nadmiar tłuszczu.
3. Umyj i osusz mieszankę sałat, włóż do salaterki. Pokrój awokado w cząstki, orzechy posiekaj.
4. Wymieszaj oliwę, ocet i musztardę oraz sok pomarańczowy z sosem sałatkowym Knorr i polej sałatkę. Gotową sałatkę posyp grzankami.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)