



przepisy.pl

Sałatka cytrusowa z awokado i jogurtem



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- sałata masłowa - 1 sztuka
- Sos sałatkowy francuski Knorr**
- duża pomarańcza - 1 sztuka
- grejpfrut - 1 sztuka
- awokado - 1 sztuka
- jogurt naturalny - 125 gramów
- serek homogenizowany - 150 gramów
- posiekany szczypiorek - 2 łyżki
- sok z cytryny
- woda - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Potnij liście sałaty. Do salaterki wrzucić pocięte liście sałaty. Obierz ze skórki i błonek cytrusy, pokrój w kawałki. Następnie dodaj owoce do sałaty.
2. Pokrój w plasterki awokado, skrop sokiem z cytryny, dodaj do sałatki.
3. Wymieszaj jogurt ze szczypiorkiem. Sos sałatkowy francuski Knorr rozmieszaj z 2 łyżkami wody. Dodaj do jogurtu wraz z serkiem homogenizowanym. Wymieszaj i polej sałatkę sosem.

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