



przepisy.pl

Sałatka po meksykańsku



 20 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mieszanka sałat - 200 gramów
- Przyprawa Adobo Knorr** - 1 opakowanie
- pomidorki koktajlowe - 100 gramów
- chipsy tacos - 50 gramów
- czerwona fasola z puszki - 50 gramów
- słodka kukurydza z puszki - 50 gramów
- awokado - 50 gramów
- pomidor - 2 sztuki
- limonka - 1 sztuka
- czerwona cebula - 1 sztuka
- natka kolendry - 1 pęczek
- oliwa z oliwek - 4 łyżki
- cukier - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Awokado i czerwoną cebulę pokrój w plastry, pomidorki koktajlowe przekrój na pół, posiekaj natkę kolendry. Fasolę i kukurydzę wypłucz w zimnej wodzie, wyciśnij sok z limonki.
2. Cebulę, kolendrę, pomidorki, fasolę, awokado i kukurydzę delikatnie wymieszaj z porwanymi liśćmi sałaty.
3. Średniej wielkości dojrzałe pomidory zetrzyj na tarce, połącz z oliwą, sokiem z limonki, łyżeczką cukru, szczyptą soli oraz z przyprawą Adobo Knorr. Gotowym dressingiem polej sałatkę. Podawaj z chipsami.

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