



przepisy.pl

Sałatka z awokado, pistacji i sera pleśniowego



 25 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- garść roszponki - 3 sztuki
- Sos sałatkowy Naturalnie Smaczne Włoski Knorr** - 1 opakowanie
- awokado - 1 sztuka
- pomidory suszone - 4 sztuki
- pistacje lub inne orzechy - 3 łyżki
- ser pleśniowy Gorgonzola - 50 gramów
- kromka pieczywa tostowego - 4 sztuki
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- sok z cytryny - 3 łyżki
- oliwa z suszonych pomidorów - 3 łyżki
- pieprz czarny świeżo mielony - 1 szczypta
- olej lub masło - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj sos – zawartość opakowania Knorr połącz z sokiem z cytryny oraz oliwą z pomidorów i wymieszaj.
2. Awokado przekrój na pół, wyjmij pestkę i wydrąż łyżką miąższ – pokrój w centymetrowej wielkości kostkę. Ser pokrój w jednakowej wielkości kostkę, a pomidory pokrój w paski.
3. Pieczywo okroj ze skóry, pokrój w kostkę i opiecz na oleju na rozgrzanej patelni z odrobiną czosnku.
4. Umytą i osuszoną roszponkę wyłóż na półmisek. Na wierzchu rozłóż awokado, ser oraz pomidory. Sałatkę polej przygotowanym sosem, posyp pistacjami oraz grzankami i podawaj.

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