



przepisy.pl

Sałatka z pomidorów i awokado



 20 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- pomidory malinowe - 200 gramów
- Sos sałatkowy Naturalnie smaczne Zioła ogrodowe Knorr** - 1 opakowanie
- żółte pomidory śliwkowe - 200 gramów
- awokado - 2 sztuki
- rukola - 200 gramów
- ser biały chudy - 200 gramów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- bazylia - 1 pęczek
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- cytryna - 1 sztuka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. W misce pomieszaj sok wyciśnięty z cytryny, oliwę z oliwek oraz sos sałatkowy Knorr. Biały ser zetrzyj na tarce lub pokrusz, połącz z roztartym na miazgę czosnkiem, czarnym grubo mielonym pieprzem oraz pokrojoną bazylią.
2. Pomidory i obrane awokado pokrój w grube plastry. Układaj je na dużym okrągłym talerzu na przemian.
3. Po wierzchu pomidorów rozłóż sałatę rukolę, całość dokładnie polej sosem sałatkowym, a z wierzchu posyp białym serem.

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