

## Sałatka z roszponką i awokado



**MAGDA60**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>roszponka</b>	1 op
<b>avocado</b>	1 szt
<b>cytryna</b>	1/4 szt
<b>czosnek</b>	1 ząbek
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Roszponkę umyć i osuszyć. Awokado obrać ze skórki, przekroić na pół, wyjąć pestkę i pokroić na kawałki. Z cytryny wycisnąć sok, wymieszać go z solą, pieprzem i czosnkiem przeciśniętym przez praskę, dokładnie wymieszać. Awokado polać sosem. Liście roszponki ułożyć na talerzu, na wierz ułożyć awokado wymieszane z sosem cytrynowo-czosnkowym. Wstawić do lodówki na 15 minut, aby składniki się przegryzły.