

Sałatka z awokado



CZEKOLADKA_M



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sałata	1 szt
fasola czerwona	1 puszka
ogórek	1 szt
awokado	2 szt
rzodkiewki	1 pęczek
szczypiorek	1/2 pęczka
serek mascarpone	100 g
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	1 do smaku
pieprz	1 do smaku
olej	2 łyżki
sok z cytryny	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sałatę umyć, osuszyć i porwać na kawałki. Awokado obrać ze skórki, pokroić w kostkę, ułożyć na sałacie. Fasolę opłukać zimną wodą, odcedzić i ułożyć na sałacie. Rzodkiewkę umyć, pokroić w plasterki. Ogórka obrać ze skórki. Pokroić w cienkie plasterki, zwinąć w spiralkę i ułożyć na sałacie. Serek doprawić solą i pieprzem. Rozłożyć na sałacie. Olej wymieszać z sokiem z cytryny, doprawić solą z pieprzem. Całość posypać posiekanym szczypiorkiem. Tuż przed podaniem polać sosem.