

Sałatka a'la toscana



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

sałatka

sałata TOSCANA eisberg	1 opakowanie
dojrzałe awokado	1 sztuka
sok z cytryny	1 sztuka
ogórek	1 sztuka
sera mozzarella	100 g
pomidorki koktajlowe	12 sztuk
pęczek bazylii	1 sztuka
orzechy włoskie	3 łyżki

SOS

sos sałatkowy włoski Prymat	1 opakowanie
woda	3 łyżki
oliwa z oliwek	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Awokado przekroić na pół, usunąć pestkę, obrać ze skórki, pokroić i skropić sokiem z cytryny, aby nie ściemniało. Ogórka dobrze umyć i pokroić. Ser mozzarella można porwać na kawałki lub pokroić. Sałatę Toscana połączyć serem mozzarella, awokado, ogórkiem, orzechami oraz pokrojonymi w ćwiartki pomidorami koktajlowymi. Całość delikatnie wymieszać, skropić sosem włoskim. Przed podaniem sałatkę posypać świeżo siekaną bazylią.