

Sałatka z awokado

Wiosna, cieplejszy wieje wiatr.

Wiosna, znów nam ubyło lat.

Wiosna, wiosna w koło rozkwitły bzy.

Skoro wiosna to i pyszne,
świeże sałatki, lekkie,
ale i pożywne.

Dzisiaj mam dla Was sałatkę z
awokado, kurczakiem, słodkimi koktajlowymi pomidorkami w
pysznym sosie.

Składniki na sałatkę:

1 miękkie awokado

1 słoik suszonych pomidorków

1 serek camembert

2 piersi z kurczaka

(dobrze przyprawione ziołami i słodką papryczką, usmażone na oliwie bez panierki)

7 pomidorków koktajlowych

1 mix sałat

Tarty ser długo-dojrzewający do posypania

Dodatkowo możemy uprażyć słoneczki do posypania.



Składniki na sos:

4 łyżki oliwy po suszonych pomidorkach
2 łyżki octu balsamicznego
2 łyżki płynnego miodu
sól i pieprz wedle uznania



Wykonanie:

Wszystko dokładnie mieszamy łyżką.



Zaczynamy:

Wszystkie składniki kroimy, pomidorki na pół, awokado w paseczki (obrywamy skórę),

kurczaka również w paski. Serek w kwadraciki i suszone pomidorki także paseczki. Sałatę wysypujemy na talerz i układamy wszystkie składniki na przemian.



Gdy wszystko jest pięknie ułożone polewamy sosem i posypujemy słonecznikiem.

SMACZNEGO !!!

