

Avokádový salát s rajčaty a slaninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- avokáda 2 ks
- anglická slanina 6 plátek
- třešňové rajčata 200 g
- mladý špenát 100 g
- **Zálivka**
- limetková šťáva 1 ks
- majonéza 2 lžíce
- drcený česnek 1 stroužek
- sekaná chilli paprička 1 ks
- panenský olivový olej 4 lžíce
- mořská sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Oloupejte avokádo, zbavte ho pecky, pokrájejte a pokapejte trochou limetové šťávy (zbytek si nechte do zálivky).

2 Prošlehejte přísady na zálivku. Slaninu v troubě grilujte dokřupava.

3 V misce promíchejte avokádo a rajčátka se zálivkou. Do mísy dejte špenát, na něj navršte

avokádovou směs a ozdobte slaninou.