




Sałatka z jajkiem, awokado i łososiem

 [_Róża_](#)

Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

sałata rzymska - trochę

kiełki brokoła - trochę

pomidorki cherry - 2 szt.

łodyga selera naciowego - 1 szt.

awokado - 1/3 szt.

jajko na twardo - 1 szt.

łosoś wędzony - 50 g

sok z cytryny - do smaku

oliwa z oliwek extra virgin - trochę

pieprz - do smaku

suszone oregano - do smaku

listki bazylii - do smaku

Dodatkowe info:

Sałatkę podałam w towarzystwie razowej grzanki.

Pozostałą część awokado należy szczelnie owinąć folią aluminiową i włożyć do lodówki, pestkę pozostawić. Po takiej operacji owoc nie powinien ściemnieć, można go dokończyć następnego dnia.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Warzywa umyj, posiekaj, ułóż na talerzu, na to jajko pokrojone w ósemki, kawałeczki wędzonego łososia, przyprawy, oliwa. Odkwawamy 1/3 awokado (musi być odpowiednio miękkie) łyżeczką drażymy kawałki i nakładamy na sałatkę, skrapiamy sokiem z cytryny. Smacznego :D