




Kremowa sałatka cukiniowa

 CommonBullet

Polecane na: [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 5 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

Średnia cukinia, starta - 2 szt.

Średni pomidor, pokrojony w kostkę - 1 szt.

Awokado - 1/2 szt.

Oliwa z oliwek - 3 łyżka

Limonka - 1 szt.

Bazylija - 1/4 filiżanka

Sól himalajska - 1 szczypta

Siemię Iniane - 1 łyżeczka

Nasiona słonecznika - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zetrzyj cukinię i pokrój pomidory.

KROK 2: Zmiksuj awokado, oliwę, sok z połowy limonki, bazylię i sól w mikserze.

KROK 3: Uzyskany sos użyj do startej cukinii i udekoruj pokrojonym pomidorem, nasionami Inu i słonecznika.