Pożywna sałatka z truskawkami i awokado

Nikita

Polecane na: **sałatki**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

5 min

2 porcje

Składniki:

- sałata masłowa - - kilka listków
- awokado - 1 szt.
- truskawki - 10 szt.
- pomidorki koktajlowe - 10-12 szt.
- ogórki gruntowe małe - 2 szt.
- mix ziaren do sałatek - 4 łyżka
- dressing: -
- olej sezamowy - 1 łyżka
- miód - 1/2-1 łyżeczka
- ocet truskawkowy (lub jabłkowy) - 1-2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Sałatę masłową umyć, osuszyć, listki i porwać na małe kawałki, rozłożyć do 2 miseczek. Awokado obrać, pokroić w kostkę, rozłożyć na sałacie. Truskawki umyć, pokroić na pół i ułożyć na sałacie z awokado. Ogórki umyć i pokroić w plasterki (nie obierać), dodać do sałaty. Pomidorki koktajlowe kolorowe pokroić na pół i rozłożyć do miseczek z sałatą, posypać ziarnami i polać dressingiem przygotowanym z podanych składników.
Podawać samą lub z domowym pieczywem na zakwasie.