Sałatka z pieczonych, młodych ziemniaków z ogórkami, rzodkiewką i majonezem z awokado

wegeweda

Polecane na: **danie główne, przystawki i przekąski, sałatki**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- młode ziemniaki - 1/2 kg
- ogórki gruntowe - 5 szt.
- rzodkiewki - 1 pęk
- awokado - 1 szt.
- czosnek - 1 ząbek
- koperek - 1 pęk
- suszony tymianek - 1 łyżeczka
- słodka papryka - 1/2 łyżeczka
- olej kokosowy - 2 łyżka
- sok z cytryny - 1/2 szt.
- sól i pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki dokładnie wyszoruj i pokrój w ćwiartki. Nie obieraj. W misce wymieszaj olej, tymianek, słodką paprykę, odrobinę soli i pieprzu. Do gotowej zalewy przełóż ziemniaki i dokładnie wymieszaj.

KROK 2: Piekarnik rozgrzej do 250 stopni. Ziemniaki przełóż do żaroodpornego naczynia, zalej resztą zalewy i wstaw do piekarnika na około 40-50 minut. W połowie pieczenia wyjmij naczynie z piekarnika i zamieszaj ziemniaki.

KROK 3: Rzodkiewki umyj i pokrój w półplasterki. Ogórki obierz i pokrój w kostkę. Awokado przekrój na pół, wyjmij pestkę i łyżką oddziel owoc od skóry. Przełóż do miseczki. Do awokado wyciśnij ząbek czosnku, dodaj sok z cytryny, sól i pieprz. Porządnie rozgnieć widelcem lub zmiksuj blenderem. Koper drobno posiekaj.

KROK 4: Upieczone ziemniaki ostudź. Dodaj do nich ogórki, rzodkiewkę, koper i majonez z awokado. Wszystko dokładnie wymieszaj. Możesz podać od razu lub schłodzić chwilę

w lodówce. Smacznego!