

Bramborový salát s avokádem a chilli

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 1 kg
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Červená chilli paprička 1 ks
- Zastudena lisovaný slunečnicový olej 3 lžíce
- Limetková šťáva 2 lžíce
- Zralá avokáda 2 ks
- Čerstvý koriandr 1 svazek
- Mletý bílý pepř a sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupeme, nakrájíme na plátky a uvaříme v osolené vodě doměkka. Pak přidáme nadrobno nasekanou cibuli, česnek a papričku, promícháme s olejem a limetkovou šťávou a necháme vychladnout.

Avokádo oloupeme, nakrájíme na kousky a spolu s nasekaným koriandrem vmícháme do salátu. Podle chuti osolíme, opepříme a podáváme.