Mexický salát s avokádem

Kategorie: Zdravá strava

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 4

- Avokádo 2 ks
- Olej 3 lžíce
- Ocet 1 lžíce
- Slanina 6 plátek
- Cibule 1 ks
- Tabasco 2 ks
- Hlávkový salát 1 ks
- Rajče 2 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Mexiko

Počet porcí: 4

Postup:

Na pánvi opečeme do křupoava na kostičky nakrájenou slaninu. V misce smícháme olej, ocet, pepř, sůl a tabasco a směs nalijeme na nakrájená avokáda. Přimícháme slaninu, cibuli a rajčata, přikryjeme pokličkou a necháme v ledničce 2 hodiny vychladit. Salát podáváme na listech hlávkového salátu.