

Avokádovo-pomerančový salát s černými olivami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Lístky rukoly 50 g
- Avokádo 2 ks
- Pomeranče 2 ks
- Malá cibule 1 ks
- Čerstvá bazalka 20 g
- **Na dresink**
- Černé olivy 20 g
- Červený vinný ocet 1 lžíce
- Olivový olej 3 lžíce
- Česnek 1 stroužek
- Mořská sůl 1.2 lžička
- Čerstvě mletý pepř 3 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Rukolu rozdělte na talíře; avokádo nakrájejte na tenké plátky a naaranžujte ho na hromádky salátu. Jednotlivé dílky pomeranče zbavte tenké slupky i jadérek a přepulte. Kousky pomeranče pak přidejte k avokádu, přisypte cibulku a nasekané lístky bazalky nebo petrželky.

2. Všechny suroviny na zálivku protřepejte v zavařovací sklenici s uzávěrem. Dresinkem přelijte salát a servírujte.