

Rajčatový salát s avokádem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- masitá rajčata 4 ks
- avokádo 2 ks
- konzervovaná cizrna 120 g
- černé olivy 1 hrst
- červená cibule 2 ks
- čerstvé bylinky 1 svazek
- vinný ocet 1 lžíce
- **Dresink**
- dijonská hořčice 1.5 lžíce
- med 1.5 lžíce
- chardonnay ocet 2 lžíce
- slunečnicový olej 2 lžíce
- olivový olej 2 lžíce
- suchý sekt 3 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rajčata nakrájíme na tenké plátky a rozložíme je na talíř. Osolíme a opepríme.

2

Avokádo rozpůlíme, vyndáme pecku, lžící vyjmeme dužinu ze slupky a nakrájíme na kostičky. V míse smícháme nakrájené avokádo, cizrnu, černé olivy nakrájené na kolečka a najemno nasekanou červenou cibulku. Přidáme nasekaný kerblík, listovou petržel a bazalku. Zakápneme olivovým olejem a bílým vinným octem. Promícháme a směs navrstvíme na rajčata.

3

V míse prošleháme hořčici se chardonnay octem, poté postupně vmícháme rostlinný a olivový olej, sůl, pepř, med a nakonec suchý sekt. Dresinkem polijeme salát.

Poznámka:

čerstvé bylinky:

čerstvý kerblík

čerstvá bazalka

hladkolistá petržel