

Řecký salát s avokádem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Grilované kuře 1 ks
- Salát lollo biondo 1 ks
- Rajčata 4 ks
- Jarní cibulka 3 ks
- Zralá avokáda 2 ks
- Citronová šťáva + navíc na pokapání 3 lžíce
- Sůl, Pepř (dle chuti) 1 špetka
- Sýr feta 200 g
- Sušené oregano 1.2 lžička
- Olivy 2 lžíce
- Hladkolistá petrželka 1 svazek
- Olivový olej 5 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Řecko

Počet porcí: 2

Postup:

Kuřecí maso natrhejte na středně velké kousky a smíchejte ho s omytým natrhaným salátem, rajčaty a nakrájenými na měsíčky, nadrobno nasekanou jarní cibulkou i se zelenou natí a měsíčky avokáda pokapanými citronovou šťávou navíc. Salát osolte a opepřete, navrch dejte kousky sýru feta obalené v oreganu, olivy a petrželku. Tři lžíce citronové šťávy smíchejte s olejem, solí a pepřem a dresinkem zakapejte salát.

