Lehký salát s avokádem

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 2

- římský salát 1 ks
- malá červená cibule 1 ks
- avokádo 1 ks
- dle chuti sůl 1 ks
- dle chuti čerstvě mletý barevný pepř 1 ks
- moučkový cukr 1 ks
- šťáva z 1/2 citrónu 1 ks
- olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Římský salát omyjeme, nakrájíme na kousky a dáme do misky. K salátu přidáme na půlkolečka nakrájenou červenou cibuli a na kousky nakrájené avokádo.
Zvlášť v misce si smícháme olivový olej, šťávu z půlky citrónu, moučkový cukr, špetku soli a čerstvě mletý barevný pepř. Dresink pečlivě promícháme a přidáme k salátu.
Podáváme jako přílohu k masu nebo jen jako lehkou večeři s pečivem.