

Mexický salát s avokádem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Slanina 6 plátek
- Rostlinný olej 3 lžíce
- Ocet 1 lžíce
- Avokádo 2 ks
- Rajčata 2 ks
- Cibule 1 ks
- Hlávkový salát 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Tabasco 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na pánvi opečeme proužky slaninu dokřupava. V misce smícháme olej, ocet, pepř, sůl a tabasco a směs nalijeme na kostky avokáda. Přimícháme slaninu, drobně nakrájenou cibuli a rajčata, přikryjeme pokličkou a necháme 2 hodiny vychladit v ledničce. Podáváme na listech hlávkového salátu.