

Bramborový salát s avokádem a lososem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Drobné brambory 250 g
- Avokádo, přepůlená, dužina nakrájená na kousky 1 ks
- Limeta, šťáva vymačkaná 1 ks
- Majonéza 2 lžíce
- Chilli papričky, nasekaná 1 ks
- Koriandr, nasekaný 1.2 svazek
- Uzený losos, na kousky 160 g
- Jarní cibulky, nasekaná 4 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Brambory oloupejte, přepulte a 20 minut vařte ve vroucí osolené vodě. Scedte a důkladně osušte. Kousky avokáda pokapejte trochou limetkové šťávy, aby nezhnědly, zbytek šťávy smíchejte s majonézou, papričkou a koriandrem. Na servírovací talíř vyskládejte brambory s lososem, posypte jarní cibulkou a přelijte majonézovým dresinkem.