

Kuřecí salát s avokádem II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa, ogrilovaná, opečená nebo uvařená, natrhaná na kousky 2 ks
- Řepíky celeru, jemně nasekaný 2 ks
- Velká šalotka, jemně nasekaná 1 ks
- Avokádo, oloupané, zbavené semena, dužina na kostičky 1 ks
- Sůl, pepř - dle chuti 1 špetka
- Opečená ciabatta 4 plátek
- Čtvrtky vajec a rozdrobený feta na ozdobení 6 ks
- **Na avokádový dresink**
- Avokádo 2 ks
- Podmáslí 240 ml
- Jarní cibulka (pouze bílá a světle zelená část) 1 ks
- Hladkolistá petrželka 1 svazek
- Čerstvá máta 2 hrst
- Čerstvá citronová šťáva 3 lžíce
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve udělejte dresink: v robotu dohladka rozmixujte dužinu z obou avokád, podmáslí, jarní cibulku, petrželku, mátu, citronovou šťávu a 125 ml studené vody. Dochutěte solí a pepřem a ještě

znovu promixujte. Dejte stranou. V míse promíchejte kuřecí maso, řapíkatý celer, šalotku, avokádo a 180 ml avokádového dresinku. Osolte podle chuti a podávejte na opečených plátcích ciabatty, ozdobené vejcem a sýrem feta.