



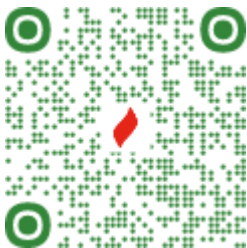
Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4 kom.	Mrkve
1 kom.	Krastavca
2 kom.	Zelene paprike babure
2 kom.	Mladi luk
2 kom.	Avokada
40 g	Prženih indijskih oraščića
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba

Za preljev

2 jušne žlice	Sezamova ulja
50 ml	Vode
3 jušne žlice	Octa
4 jušne žlice	Meda
3 jušne žlice	Umaka od soje
1 vrećica	♦ Kurkuma s limunskom travom, zelenim paprom i drugim začinima



Prženi avokado na azijskoj salati

⌚ 30—35 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 Ogulite mrkve. Narežite krastavac, papriku baburu i mrkve na tanke trakice.
- 2 Mladi luk narežite na jako tanke dijagonalne ploške. Posolite sve, promiješajte i ostavite da stoji 20 minuta.
- 3 Za pripremu preljeva: Zagrijte dvije jušne žlice sezamova ulja u tavici. Popržite mješavinu začina Kurkuma nekoliko sekundi, odmah deglazirajte posudu vodom i odložite na stranu. Dodajte ocat, med, umak do soje i promiješajte.
- 4 Prepolovite avokado i izvadite košticu, a zatim žlicom izvadite meso iz kore. Narežite na jednake kriške.
- 5 Zagrijte malo ulja u tavi, popržite ploške avokada s obje strane i posolite. Grubo nasjeckajte indijske oraščiće.
- 6 Pomiješajte povrće i salatu s preljevom te poslužite na tanjurima. Uklasite prženim ploškama avokada i indijskim oraščićima.