

Салат с авокадо, кукурузой и черри

10–15 Мин.

Способ приготовления

1. Отварите кукурузу и аккуратно срежьте зерна с початка ножом. Затем вымойте помидоры черри и разрежьте их на половинки или четвертинки. Очистите авокадо и нарежьте его кубиками, также нарежьте лук.
2. Для заправки смешайте все ингредиенты в миске.
3. Поместите ингредиенты салата в миску, полейте приготовленной заправкой и перемешайте. Подавайте как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира к барбекю! Приятного аппетита!

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

1 шт.	Кукуруза в початке
350 г	Помидоры черри
1 шт.	Авокадо
1 шт.	Красный лук

для заправки:

1 ст.л.	Базилик (нарезанный)
60 мл	Оливковое масло
1 ч.л.	Мед
1 ч.л.	Лимонный сок
0.5 ч.л.	Петрушка (нарезанная)
0.5 ч.л.	Соль морская
1 ч.л.	Тимьян (Чабрец) измельченный
Щепотка	Лук репчатый сушеный
0.5 ч.л.	Чеснок измельченный
Щепотка	Перец черный горошек
Щепотка	Красный перец Чили острый молотый
Щепотка	Кориандр целый