



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.	Бasilik (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

