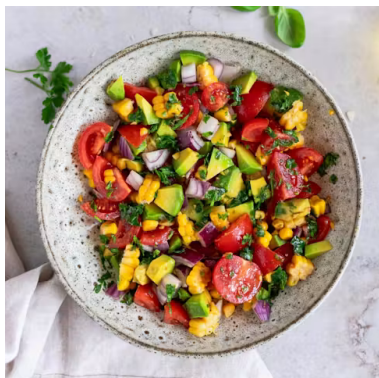




Sałatka z awokado, kukurydzą i pomidorkami

🕒 10–15 Min 

Przygotowanie

- 1 Najpierw ostrożnie odetnij ziarna kukurydzy od kolby za pomocą noża. Następnie umyj pomidorki cherry i pokrój je na połówki lub ćwiartki. Teraz oczyść awokado i pokrój je w kostkę. Posiekaj także czerwoną cebulę.
- 2 Na dressing wymieszaj wszystkie składniki w misce.
- 3 W ostatnim kroku składniki sałatki przełóż do miski, polej przygotowanym dressingiem i wymieszaj. Podawaj od razu z grillowanym łososiem lub jako dodatek do grilla.

Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

1 szt	Ugotowana kolba kukurydzy
350 g	Pomidorki koktajlowe
1 szt	Awokado
1 szt	Czerwona cebula

Na dressing

1 łyżka	Pokrojona świeża bazylia
60 ml	Oliwa z oliwek
1 łyżeczka	Miód
1 łyżeczka	Sok z cytryny
0.5 łyżeczki	♦ Pietruszka zielona cięta
0.5 łyżeczki	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 łyżeczka	♦ Tymianek otarty
1 szczypta	♦ Cebulka smażona
0.5 łyżeczki	♦ Czosnek granulowany
1 szczypta	♦ Pieprz Czarny ziarnisty
1 szczypta	♦ Pieprz Cayenne mielony
1 szczypta	♦ Kolendra cała

