



Dressing z awokado z limonką i kolendrą

Autor: najlepszewkuchni.pl

Jeśli znudziły Ci się już sałatki polane klasycznym winegretem lub sosem czosnkowym, dzisiejsza propozycja z pewnością pozytywnie Cię zaskoczy!

Jogurtowy dressing z awokado, limonką i kolendrą. Idealnie kremowy sos o niesamowitym, bogatym smaku. Porcja dressingu starczy na całe dwie sałatki.

Przygotowanie

Krok 1

Awokado obierz, usuń pestkę i pokrój na mniejsze kawałki.

Krok 2

Czosnek obierz i pokrój w plasterki. Kolendrę bardzo drobno posiekaj.

Krok 3

W pojemniku blendera umieść jogurt, awokado, sok z limonki, oliwę, czosnek, ocet, syrop klonowy i sól. Zmiksuj na gładko. Dodaj posiekaną kolendrę i jeszcze raz krótko zmiksuj.

Krok 4

Dopraw do smaku solą i ewentualnie dodatkowym sokiem z limonki lub syropem klonowym. Smacznego!

Danie: **Sałatki,**

Osób: **2**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

150 ml jogurtu Augustowski naturalny

½ dojrzałego awokado

1 garść kolendry

2 łyżki oliwy z oliwek

2 ząbki czosnku

2 łyżki octu jabłkowego

1 łyżeczka syropu klonowego

sok z 1 limonki

sól