



Sałatka z awokado i ziołowym dressingiem

Autor: [najlepszewkuchni.pl](#)

Danie: **Sałatki,**

Osób: **4**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

- Krok 1**
Zacznij od zrobienia dressingu. Pokrój na drobno pietruszkę i kolendrę.
- Krok 2**
W małej misce dodaj sok z cytryny, ocet, oliwę, miód, czosnek, kolendrę, pietruszkę i oregano. Dopraw dressing solą i pieprzem do smaku.
- Krok 3**
Umyj dokładnie warzywa. Pokrój obranego ogórka na plasterki, a potem na połówki, cebulę w małe kawałeczki, a pomidorki koktajlowe na pół.
- Krok 4**
Awokado obierz, wyjmij z niego pestkę i pokrój w małą kostkę.
- Krok 5**
Do dużej miski włóż awokado, ogórka, pomidorki i cebulę. Na końcu dodaj gotowy dressing i delikatnie pomieszaj. Sałatkę podawaj zaraz po przygotowaniu. Smacznego!

Składniki:

- ½ czerwonej cebuli
- 1 średni zielony ogórek
- ok. 16 pomidorków koktajlowych
- 2 średnie awokado (twarde, ale dojrzałe)

Dressing ziołowy:

- 1 ½ łyżki świeżego soku z cytryny lub limonki
- 1 ½ łyżki octu z czerwonego wina lub białego wina lub ocet jabłkowy
- 3 ½ łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka miodu
- 1 ½ łyżeczki mielonego czosnku
- ¼ szklanki kolendry
- ¼ szklanki natki pietruszki
- ½ łyżeczki suszonego oregano
- sól
- pieprz