



Sałatka z truskawkami, kozim serem i awokado

Autor: najlepszewkuchni.pl

Mleko kozie oraz przetwory z mleka koziego wywołują bardzo zróżnicowane emocje. Jedni nie przepadają za nimi ze względu na typowy dla mleka koziego zapach, inni uwielbiają ich właściwości zdrowotne, odżywcze oraz kosmetyczne zastosowanie. Warto przekonać się o tym na własnych kubkach smakowych i skórze.

Przygotowanie

Krok 1

Do miseczki wsypujemy szpinak, w tym samym czasie pozbywamy się szypułek truskawek i przekrawamy je na pół. Owoce płuczemy na sicie i zostawiamy do wyschnięcia.

Krok 2

Kiedy truskawki schną zabieramy się do krojenia awokado, je również przekrawamy na pół i wydłubujemy pestkę za pomocą łyżki.

Krok 3

Teraz możemy pokroić cebulę w piórka, a kozi ser wyciągnąć z opakowania według wskazówek producenta i pokroić w drobną kostkę lub pokruszyć w rękach. Wszystko razem mieszamy i układamy na talerze.

Wskazówki

Najłatwiej pokroić ser kozi kiedy znajduje się on jeszcze w opakowaniu, następnie delikatnie wyciągnąć go nożem.

Danie: **Kolacja, Sałatki,**

Osób: **4**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- 0,5 kg truskawek
- 1 dojrzałe awokado
- 1 opakowanie koziego sera
- 1 opakowanie szpinaku
- 1 czerwona cebula