

Sałatka z awokado

Sałatka z awokado – kremowa rozkosz dla podniebienia

Kremowe awokado, chrupiący ogórek, delikatne jajko i aromatyczny szczypiorek tworzą harmonijną kompozycję smaków w tej prostej, a jednocześnie wyrafinowanej sałatce. Skropione sokiem z cytryny awokado zachowuje swój świeży kolor, a sos czosnkowo-ziołowy Knorr nadaje całości niepowtarzalnego charakteru.

Dla kogo?

Ta lekka sałatka z awokado to doskonała propozycja dla osób dbających o zdrowe odżywianie, ale nie rezygnujących z pełni smaku. Bogata w zdrowe tłuszcze, białko i witaminy, stanowi pełnowartościowy posiłek, który zaspokoi nawet wymagające podniebienia. Idealnie sprawdzi się zarówno dla wegetarian, jak i miłośników lekkiej kuchni.

Na jaką okazję?

Sałatka z awokado to uniwersalne danie, które możesz podać jako elegancką przystawkę podczas kolacji z przyjaciółmi, lekki lunch w pracy czy dodatek do dań obiadowych. Jej świeży, orzeźwiający charakter sprawia, że doskonale sprawdzi się również podczas letnich spotkań w ogrodzie czy pikników na świeżym powietrzu.

Czy wiesz, że?

Podanie sałatki w wydrążonych połówkach awokado nie tylko wygląda efektownie, ale także ułatwia serwowanie. Taki sposób prezentacji z pewnością zachwyci Twoich gości i sprawi, że

nawet prosta kolacja nabierze wyjątkowego charakteru. Dodatkowo, awokado jest bogate w zdrowe tłuszcze, które pomagają w przyswajaniu witamin rozpuszczalnych w tłuszczach.

Dla urozmaicenia

Eksperymentuj z dodatkami! Posyp sałatkę prażonymi orzechami włoskimi lub orzeszkami pinii dla dodatkowej chrupkości. Możesz także dodać pomidorki koktajlowe, czerwoną cebulę lub kawałki grillowanego kurczaka, aby stworzyć bardziej sycącą wersję. Podawaj z chrupiącą bagietką, wiejskim chlebem lub pełnoziarnistymi bułeczkami.