

Szybka sałatka na grilla z suszonymi pomidorami i awokado

Sałatka z suszonymi pomidorami i awokado – idealny dodatek do grilla

Letnie grillowanie zyskuje nowy wymiar, gdy na stole pojawia się lekka, kremowa sałatka z suszonymi pomidorami i awokado. To doskonałe połączenie soczystych pomidorków koktajlowych, kremowego awokado, aromatycznych suszonych pomidorów i ziemniaków, skąpanych w czosnkowym sosie z nutą kolendry. Przygotowanie zajmuje zaledwie kilka minut, a efekt zachwyci wszystkich gości.

Sekret tej sałatki tkwi w prostocie – wystarczy pokroić składniki na równe kawałki, przygotować kremowy [sos](#) na bazie Hellmann's Czosnkowego wzbogaconego kolendrą i połączyć wszystko w jednej misce. Każdy kęs to harmonia smaków – słodycz pomidorów, kremowość awokado i wyrazisty charakter czosnku.

Dla kogo?

Sałatka z suszonymi pomidorami i awokado to propozycja dla miłośników świeżych, lekkich dodatków do grillowanych mięs. Sprawdzi się idealnie dla osób, które cenią sobie równowagę smaków podczas ucztowania na świeżym powietrzu i szukają odświeżającej przekąski między bardziej sycącymi daniami.

Na jaką okazję?

Nie tylko letnie grillowanie w ogrodzie czy ognisko na działce to dobry moment na podanie tej sałatki. Sprawdzi się również

podczas rodzinnego obiadu w chłodniejsze dni, gdy zatęsknimy za smakiem lata. Doskonale komponuje się z grillowaną karkówką czy innymi pieczonymi mięsami.

Czy wiesz, że?

Awokado można łatwo przechować na później – wystarczy skropić przekrojony owoc sokiem z cytryny i umieścić w lodówce razem z pestką. Dzięki temu zachowa świeżość dłużej, a ty będziesz mógł przygotować kolejną porcję sałatki, gdy pierwsza szybko zniknie ze stołu.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z tą sałatką, zamieniając zwykłe ziemniaki na pieczone bataty. Nadadzą one potrawie delikatnie słodkawego smaku, który znakomicie komponuje się z pozostałymi składnikami i wnosi nowy wymiar do tego prostego, ale wyrazistego dania.