

Mexický salát s avokádem

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

6 proužků slaniny

3 lžice oleje

1 lžice octa

2 avokáda

2 rajčata

1 cibule

listy hlávkového salátu

sůl

pepř

tabasco

Postup

Na pánvi opečeme proužky slaninu dokřupava. V misce smícháme olej, ocet, pepř, sůl a tabasco a směs nalijeme na kostky avokáda. Přimícháme slaninu, drobně nakrájenou cibuli a rajčata, přikryjeme pokličkou a necháme 2 hodiny vychladit v ledničce. Podáváme na listech hlávkového salátu.