

Sałatka z rukoli, mango i awokado pod serem



Składniki

- mango 1 sztuka
- awokado 1 sztuka
- orzechy laskowe 1 opakowanie
- rukola 2 garście
- ser grana padano 3 łyżki
- sok z cytryny
- sól
- czarny pieprz mielony

Sposób przygotowania

Obrać awokado i pokroić w paski. Przełożyć do miski. Pokropić sokiem z cytryny awokado żeby nie szczyrniało. Obrać mango i pokroić w małe ćwiartki. Dołożyć do awokado. Dodajemy rukolę. Przyprawiamy solą i pieprzem. Mieshamy. Orzechy włoskie delikatnie rozgniatamy i dodajemy do sałatki. Polewamy olejem kujawskim (lub oliwą z oliwek) oraz posypujemy startym serem.