

Sałatka z mango i awokado



Autor: **Dolcevita-in-my-kitchen**
Przepisów: **232** Ocena: **3674**

 3-4 os.  30 min  łatwe  przystępne



Składniki:

- 1- 2 awokado
- 1 limonka
- 200 g mozarelli
- 1 dojrzałe mango
- 150 ml soku z pomarańczy(świeżo wyciśniętego)
- 3-4 łyżek oliwy
- 1 łyżka miodu
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Awokado przekroić na pół, pociąć w kostkę około 1 cm i natychmiast pokropić sokiem z limonki. Posolić, popieprzyć.
- 2 Mozarellę również pokroić w kostki 1 centymetrowe. Mango obrać ze skórki i również pokroić w kostkę takiej samej wielkości.
- 3 Sok z pomarańczy podgrzać w rondelku. Wyłączyć gaz i dodać sól, pieprz, oliwę, miód i sok z limonki. Wymieszać.
- 4 Jeśli chcemy zrobić wieżyczkę, stawiamy metalowy pierścień na talerzu. Kładziemy kostki awokado jako pierwszą warstwę. Następnie mozarellę i mango. Lekko dociskamy i polewamy dressingiem. Sałatkę możemy na chwilę wstawić do lodówki, następnie ostrożnie zdjąć pierścień. Przed podaniem sałatkę można udekorować rukolą, orzeszkami piniowymi lub pociętym szczypiorkiem



Twoje notatki do przepisu: