



Avokádó, szalonna és kecskesajtos saláta

Ingredients

- Avokádó 1.00 Mértékegység
- Olívaolaj 2.00 evőkanál
- Szalonna 60.00 gramm
- Sült Saláta Kitűnő 30.00 gramm
- Majonéz, Könnyű 2.00 evőkanál
- Nehéz Tejszín, Felvert 1.00 evőkanál
- Citromlé 2.00 evőkanál
- Kecskesajt 60.00 gramm
- Dió 30.00 gramm

Preparation

1. Melegítse fel a sütőt 200 ° C-ra.
2. Vágja a kecskesajtot fél centis szeletekre, tegye egy tepsibe, és süssse aransárgára.
3. A szalonnát serpenyőben ropogósra sütjük. Felkockázzuk az avokádót, tegyük rá a sült saláta kitűnőt, majd adjuk hozzá a sült szalonnát és a kecskesajtot. Most szórhat néhány diót a tetejére.
4. Készítsen salátaöntetet a levél fél citromból, házi majonézból, olívaolajból és egy kis erős tejszínhabból merítő turmixgép segítségével. Ízlés szerint sózzuk és borsozzuk.