Salát s balkánem, cizrnou, avokádem, červenou cibulí



10 minut

náročnost ●○○○

Ingredience

- 1 balkánský sýr
- 100 g uvařené cizrny
- 1 avokádo
- hrst cherry rajčat
- 2 hrsti salátu
- hrst rukoly
- 1 menší červená cibule

Na zálivku:

- 2 lžíce olivového oleje
- 1 lžička medu
- 1 lžíce hrubozrnné hořčice
- 1 lžíce limetkové šťávy
- sůl, pepř

Návod na přípravu:

Avokádo rozpůlíme, odstraníme pecku a nakrájíme na menší kousky. Cherry rajčata překrojíme na poloviny, červenou cibuli nakrájíme na tenké plátky a balkánský sýr rozdrobíme nebo nakrájíme na kostky. Do větší mísy dáme salát, rukolu, cizrnu, rajčata, avokádo i cibuli a vše lehce promícháme.
V malé misce smícháme olivový olej, med, hrubozrnnou hořčici, limetkovou šťávu, sůl a pepř. Hotovou zálivkou salát přelijeme, přidáme balkánský sýr a ihned podáváme.