

Bramborový salát s avokádem a lososem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Brambory oloupeme, přepulíme a 20 minut vaříme ve vroucí osolené vodě. Scedíme a důkladně osušíme. Kousky avokáda pokapeme trochou limetkové šťávy, aby nezhnědly, zbytek šťávy smícháme s majonézou, papričkou a koriandrem. Na servírovací talíř vyskládáme brambory s lososem, posypeme jarní cibulkou a přelijeme majonézovým dresinkem.

Ingredience

- **Brambory** - 250 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Paprika červená chilli** - 5 g
- **Limetky** - 30 g
- **Koriandr čerstvý** - 5 g
- **Cibulka jarní** - 80 g
- **Avokádo** - 150 g
- **Majonéza 50% 100 ml sáček** - 20 g
- **Uzený losos plátky 100 g** - 160 g

