



## SAŁATKA Z KABANOSAMI GRILLOWYMI

### SKŁADNIKI:

#### *Salatka:*

- 2 duże garście roszponki
- 1/2 opakowania kabanosów grillowych o smaku jalapeno Sokolow
- 4 łyżki kukurydzy z puszki
- 3 łyżki czerwonej fasoli z puszki
- 300 g pomidorków koktajlowych
- 1 zielona papryka
- nachosy do dekoracji

#### *Dressing:*

- 4-5 łyżek oleju z pestek winogron
- 30 g awokado
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka syropu z agawy
- 1 łyżka soku z limonki
- 1 łyżeczka octu jabłkowego
- sól, świeżo mielony pieprz

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu zmiksować blenderem, uzyskując sos o jednolitej konsystencji. Gęstość sosu należy regulować olejem.
2. Kabanosy pokroić ukośnie na kawałki około 1,5 cm długości, a następnie wrzucić na patelnię. Smażyć je (co jakiś czas mieszać) przez około 5-6 minut, aż zaczną się rumienić.
3. Pomidorki przekroić na połowki.
4. Paprykę pozbawić gniazda nasiennego, po czym pokroić ją w wąskie, krótkie paseczki.
5. Na talerze wyłożyć naprzemiennie roszponkę, kabanosy, kukurydzę, fasolę, pomidorki oraz paprykę. Całość polać dressingiem, a na koniec udekorować nachosami.