


Salata od kozica i avokada

 NAČIN PRIPREME
Jednostvna priprema

 VRIJEME PRIPREME
<30 min

 BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

450 g Adria Mare Jadranskih kozica
1 K Plus baby mješavina
½ malog ljubičastog luka
2 avokada
½ salatnog krastavca

Za dressing:

3 žlice K Plus maslinovog ulja
sok 1 limuna
prstohvat češnjaka u prahu
½ žličice soli
½ žličice papra

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Stavite posudu s vodom da zavrije pa smanjite temperaturu na srednju jačinu. Stavite kozice u posudu za kuhanje na pari ili sitno sito iznad vode i poklopite. Kuhajte dok kozice ne postanu bijele, oko 5-6 minuta. Ostavite da se ohlade.

Pjenjačom pomiješajte maslinovo ulje, limunov sok, češnjak u prahu, sol i papar dok ne dobijete emulziju.

Sitno nasjeckajte luk. Narežite krastavac i avokado. Dodajte kuhane kozice i luk u dressing. Na tanjur za serviranje dodajte baby mješavinu, narezani avokado i krastavac i složite marinirane kozice s dressingom po vrhu.