

# Salata od prosa i slanutka s pečenim krumpirom i avokadom



## NAČIN PRIPREME

Jednostavna priprema



## VRIJEME PRIPREME

30 - 60 min



## BROJ PORCIJA

4

## Sastojci

200 g prosa  
200 g slanutka iz konzerve  
300 g svježe rajčice  
250 g ljubičastog luka  
50 g matovilca  
800 g mladog krumpira  
1 avokado  
80 ml ulja za pečenje  
60 ml maslinovog ulja  
sol  
1 grančica svježeg peršina



Krumpir dobro operite, narežite na kriške, posolite i pokapajte uljem, pecite u limu na 190 °C 40 minuta. Proso skuhajte u slanoj vodi. Ocijedite, dodajte slanutak, začinite solju i maslinovim uljem.

Avokado raspolovite, ogulite, maknite košticu i narežite na kriške. Narežite rajčicu i ljubičasti luk. U tanjur stavite listiće matovilca, dodajte proso sa slanutkom, kriške rajčice i luka, pikantirajte maslinovim uljem, dodajte pečeni krumpir, kriške avokada, dekorirajte listićima peršina, poslužite.

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici

