

# Fazolový salát s avokádem a pikantním dresinkem

jednoduchá příprava

25 min

Porcí

0 - 4

Cena

50 až 100 Kč

## SUROVINY

### Dresink

4 lžíce	limetkové šťávy
7 lžic	extra panenského olivového oleje
3-4	jalapeño papričky
1 stroužek	česneku
špetka	mletého kmínu
	sůl, pepř

### Salát

3 plechovky	černých nebo červených fazolí
hrst	čerstvého koriandru
4	rajčata
1	červená paprika
1	červená cibule
5	jarních cibulek
200 g	řeřichy
2	avokáda

## POSTUP

### krok 1

Smíchejte všechny přísady na dresink. Podle potřeby dochuťte solí a pepřem a případně přiosťřete.

### krok 2

Fazole (nejlépe černé) pořádně propláchněte vodou, vložte do mixéru, přidejte polovinu dresinku a poté rozmixujte.

### krok 3

Přidejte zbylé ingredience na salát, kromě řeřichy a avokáda a promíchejte.

### krok 4

Rozdělte salát na 4 porce, přidejte avokádo na kostičky a ozdobte klubkem řeřichy.

### krok 5

Každou porci ochuťte dresinkem.