

Avokádós-citromos uborkasaláta



- előkészület: 20 perc

hozzávalók 4 főre

- 3 közepesen érett avokádó
- 2 citrom
- 1,5 kígyóuborka
- frissen őrölt fekete bors
- 3-4 ek extra szűz olívaolaj

elkészítés

1. Az alaposan megmosott uborkákat egyformán kicsi darabokra vágjuk, tálba tesszük.
2. Az avokádókat félbevágjuk, kivesszük a magjukat, héját eltávolítjuk és az avokádó húsát nagyjából akkorára daraboljuk, mint az uborkát. Rögtön ráfacsarjuk az egyik citrom levét, hogy ne barnuljon be. Hozzátesszük az uborkához.
3. A másik citromot filézzük, a citromgerezdeket több, kisebb részre vágjuk. Ez is mehet a tálba.
4. Meglocsoljuk finom olívaolajjal, meghintjük borssal, óvatosan összeforgatjuk, lefedjük és hűtőben tartjuk tálalásig.