



Garneļu salāti ar avokado

Garšīgi salāti kristāla bļodā un... svētku sajūta ir klāt! Ļoti piemēroti salāti vēlajām brokastīm, bet var pasniegt arī pēcpusdienas galdā.



Nepieciešams

250 g saldētu vārītu, tīrītu garneļu
2 avokado
4 cieti vārītas olas
100 g ķirštomātiņu
50 g siera
1/2 citrona sulas
mazs saišķītis dilļu
250 g bezpiedevu jogurta
1 ēdamkarote kečupa
1 ēdamkarote majonēzes
sāls, pipari

Pagatavošana

1. Garneles atļaidina un notecina.
2. Sieru sarīvē skaidiņās, tomātiņus sagriež četrās daļās, olas – kubiņos.
3. Arī nomizotus avokado sagriež kubiņos un pārļaista ar citrona sulu.
4. Visus produktus liek kopējā traukā un sajauc.
5. Jogurtam (labi der, piemēram, grieķu jogurts) pievieno kečupu un majonēzi, iemaisa sasmalcinātas dilles, sāli, piparus un, ja vēlas, pēc garšas arī cukuru.
6. Pārlej un iecilā salātos.