

15 Απριλίου 2016

Σαλάτα με αβοκάντο και πατάτες

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Νόστιμα

και...

σαρακοστιανά

Υλικά:

- ½ κιλό πατάτες μικρές
- 1 κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο
- Χυμό ενός λεμονιού
- 2 ώριμα αβοκάντο
- 2 κουταλιές της σούπας φιλέτο αμύγδαλου
- 2 κουταλάκια του γλυκού μουστάρδα

Εκτέλεση:

Κόβουμε τις πατάτες σε παχιές ροδέλες, τις βράζουμε για 20 λεπτά και τις στραγγίζουμε.

Ανακατεύουμε το λάδι με το λεμόνι, λίγο αλάτι και πιπέρι και σ" ένα μπολ

περιχύνουμε τις ζεστές πατάτες και τις αφήνουμε να κρυώσουν.
Καθαρίζουμε τα αβοκάντο και τα κόβουμε σε λωρίδες του ίδιου μεγέθους. Όταν είμαστε έτοιμοι να σερβίρουμε ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί με τις πατάτες.

Πηγή: ikypros.com