

Těstovinový salát s fazolemi, avokádem a vejcem



4 PORCE



25 MINUT



STOB RECEPT

Ingredience

Potravina	Množství (g/ml)
Avokádo	200
Olej olivový	12
Rajčata cherry	400
Těstoviny celozrnné (v suchém stavu)	220
Vejce celé (syrové)	240
Fazole černé sterilované v nálevu	240
Sůl	4
Petržel - nať	10
Dochucovadla: limetová šťáva, čerstvý koriandr nebo petržel, pepř	

Postup přípravy

Fazole předem namočíme a uvaříme doměkka, pro rychlejší přípravu použijeme fazole v konzervě. Těstoviny uvaříme v osolené vodě a necháme vychladnout. Vejce uvaříme natvrdo. Avokádo nakrájíme na kostky a pokapeme limetkovou šťávou, aby nezhnědlo. Rajčata také nakrájíme na kostky. Těstoviny smícháme s fazolemi, přidáme avokádo a rajčata a ochutíme solí, pepřem a olivovým olejem. Dle chuti přidáme i nasekané čerstvé bylinky. Vše promícháme a na závěr přidáme uvařené vejce.