

# Čočkový salát s avokádem

**Počet porcí:** 3

**Doba přípravy:** 30 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Čočku (1 hrnek) uvaříme podle návodu na obalu. Vodu z čočky slijeme, čočku propláchneme studenou vodou a odložíme zatím stranou. Avokádo nakrájíme na menší kostičky a vmícháme do čočky. Přidáme limetkovou šťávu, nakrájené lístky máty, olivový olej a zakysanou smetanu. Na závěr dochutíme solí a špetkou mletého chilli. Salát se výborně hodí k pečenému filetu z lososa.

## Ingredience

- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Paprika červená chilli** - 3 g
- **Máta peprná** - 5 g
- **Limetky** - 20 g
- **Avokádo** - 105 g
- **Lagris čočka zelená 500 g** - 250 g
- **BORGES Natura BIO Extra panenský olivový olej 500 ml** - 9 g
- **KUNÍN Zakysaná svěží 8% 190 g** - 90 g

