

Sałatka z szynką parmeńską, awokado i suszonymi pomidorami

Czas wykonania: 20 - 30 min **Ilość porcji:** 8

Składniki:

- 1/2 główki sałaty lodowej
- 10 - 14 sztuk suszonych pomidorów
- 125 g mozzarella (1 kulka)
- 100 g szynki szwarcwaldzkiej lub parmeńskiej
- 1 dojrzałe awokado
- 3 jajka
- kilka kropel soku z cytryny

Sos:

- 10 łyżek oliwy
- 1 łyżeczka miodu
- 1 łyżka musztardy



Przygotowanie:

Sałatę drobno porwać (lub pokroić w kostkę). Jajka ugotować, obrać i pokroić. Szynkę zawinąć, ser pokroić w kostkę w awokado w 1/3 (aby awokado nie ciemniało należy polać go sokiem z cytryny).

Na sałatę wyłożyć wszystkie składniki.

Sos dokładnie wymieszać i odstawić na 10 minut.

Sałatkę podawać polaną sosem.