



# SALATA CU OU ȘI AVOCADO

## INGREDIENTE

- 2 ouă 100 g
- castravete, necurățat, tăiat bucățele
- 30 g ceapă verde, felii subțiri
- 2 avocado, decojiți, fără sâmburi
- 3 linguri de oțet roșu
- 1/2 lingură sare
- 1/2 lingură piper negru
- 1 lingură sos chili
- 30 g voinică
- 1/2 lingură ulei de măsline
- 8 biscuiți sărați din făină integrală

## METODĂ

1. Fierbe ouăle timp de 10 minute într-o cratiță.
2. Pune bucățelele de castravete și feliile de ceapă verde în bolul mediu de amestecat.
3. Fă avocado-urile piure în bolul de amestecat mic. Aducă 2 linguri de oțet de vin roșu, sare, piper negru și sos chili și amestecă bine. Aducă avocado-ul la castravete și ceapa verde în bolul mediu de amestecat și combină-le pe toate.
4. Clătește ouăle cu apă rece. Decojește-le, taie-le în bucățele mici și combină-le cu amestecul de avocado. Condimentează după gust.
5. Pune amestecul pe farfurie. Stropește-l cu lingura de oțet de vin roșu și o lingură de ulei de măsline și amestecă. Pune amestecul de ou-avocado peste și servește pe biscuiți sărați.