

## Салат из хурмы, авокадо и зёрен граната

Автор: Мухаббат

21.10.2013 12:50 - Обновлено 22.10.2013 07:09

---



*Этот салат я приготовила по просьбе моей интернет-подруги Танюши Романовой (Корецкой), из далёкого Ачинска. Вот так случается, что увлечение кулинарией связывает со многими людьми по всему миру, теми, кто любит и хочет творить на кухне. Танечка - благодарная, доброжелательная, независтливая, позитивная и очень юморная. Отличная хозяйка, жена и мамочка. Общение с ней, мне лично, доставляет массу удовольствия. Будь здорова, дорогая, и всего тебе самого наилучшего. Салатик думаю, придётся тебе по вкусу, поскольку сладковатая хурма отлично дополняет бархатистый вкус авокадо, ну а зёрна граната и заправка привносят свой вкусовой нюанс.*

## **Салат из хурмы, авокадо и зёрен граната**

Автор: Мухаббат

21.10.2013 12:50 - Обновлено 22.10.2013 07:09

---

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

*на 2 порции:*

**1 спелое авокадо**

**1 хурма**

**2 ст.л. зёрен граната**

**1 пучок листового салата**

**для заправки:**

**2-3 ст.л. растительного масла**

**1 ст.л. гранатового сока**

## Салат из хурмы, авокадо и зёрен граната

Автор: Мухаббат

21.10.2013 12:50 - Обновлено 22.10.2013 07:09

---

**1 ч.л. бальзамической карамели (если таковой нет, то можно заменить тёмным бальзамическим уксусом с добавлением щепотки сахара)**

**соль**

**молотый чёрный перец**



## Салат из хурмы, авокадо и зёрен граната

Автор: Мухаббат

21.10.2013 12:50 - Обновлено 22.10.2013 07:09

---

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Гранат вымыть, разрезать и вынуть зёрнышки. Отложить 2 ст.л., и из некоторого количества зёрен выдавить сок. Процедить.

Листья салата перебрать, вымыть и обсушить бумажным полотенцем. Крупно нарвать или порезать.

Авокадо вымыть, разрезать напололам, вынуть косточку и очистить от кожицы. Нарезать крупными поперечными ломтиками.

Хурму вымыть, разрезать на четвертинки, удалить косточки и нарезать тонкими пластинками.

## Салат из хурмы, авокадо и зёрен граната

Автор: Мухаббат

21.10.2013 12:50 - Обновлено 22.10.2013 07:09



Добавить комментарий