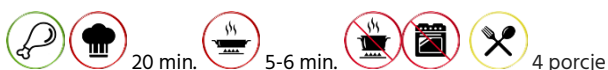




## ALE MEKSYK!



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 100 g makaronu ryżowego muszle
- × 2 duże garści roszponki
- × 1/2 opakowania Kabanosów Grillowych o smaku Jalapenos SOKOŁÓW
- × 4 łyżki kukurydzy z puszki
- × 3 łyżki czerwonej fasoli z puszki
- × 300 g pomidorków koktajlowych
- × 1 papryka zielona
- × Nachosy do dekoracji

### PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu blendujemy aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji. Gęstość sosu regulujemy olejem w zależności od własnych preferencji
2. Kabanosy kroimy ukośnie na kawałki około 1,5 cm długości, a następnie wrzucamy na patelnię. Smażymy je, co jakiś czas mieszając, przez około 5-6 minut, aż zaczną się rumienić.
3. Pomidorki przekrawamy na połówki.
4. Paprykę pozbawiamy gniazda nasennego, po czym kroimy na wąskie, krótkie paseczki.
5. Na talerze wykładamy naprzemiennie roszponkę, kabanosy, kukurydzę, fasolę, pomidorki oraz paprykę. Całość polewamy dressingiem, a na koniec dekorujemy nachosami.

### SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 4-5 łyżek oleju z pestek winogron
- × 30 g awokado
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 łyżeczka syropu z agawy
- × 1 łyżka soku z limonki
- × 1 łyżeczka octu jabłkowego
- × sól, świeżo mielony pieprz

### DODATKOWE UWAGI:

- × Kabanosy do tej sałatki możecie również podpiec na grillu.

