

## Салат из крабов и авокадо

Автор: Jaxa

06.03.2011 11:09 -

---



Роскошный и очень праздничный салат на 8-ого марта.

### Требуемые ингредиенты

- 3 ст.л. майонеза
- 1 ч.л. мелко натертой цедры лайма
- 1,5 ст.л. сока лайма
- банка (180 гр.) консервированного крабового мяса
- 2 спелых авокадо
- 1 ст.л. оливкового масла
- щепотка сахара
- 175 гр. помидоров черри, разрезанных пополам
- 140 гр. листьев салата
- 1 небольшой огурец, порезанный кружечками
- соль и свежемолотый перец

Смешать в миске майонез, натертую цедру и 1 ст.л. сока лайма, добавить туда крабовое мясо, перемешать.

Очистить авокадо, вынуть косточки, порезать кубиками.

Взбить масло с оставшимся соком лайма, солью, перцем и сахаром. Перемешать кубики авокадо с этой заправкой.

На плоскую тарелку разложить листья салата и ломтики огурца, распределить на них авокадо и ломтики помидоров.

Сверху выложить крабовое мясо.

## Салат из крабов и авокадо

Автор: Жаха

06.03.2011 11:09 -

---

*Приятного аппетита, ЖахаLand.ru*

{comments on}