



# AVOKÁDÓS TOJÁSSALÁTA

## HOZZÁVALÓK

- 2 tojás
- 100 g uborka meghámozva és nagyobb darabokra vágva
- 30 g zöldhagyma vékony szeletekre vágva
- 2 avokádó meghámozva és kimagozva
- 3 teáskanál vörösbor ecet, több adagban
- ½ teáskanál só
- ½ teáskanál feketebors
- 1 teáskanál chiliszósz
- 30 g borsmustár
- ½ teáskanál olívaolaj
- 8 teljes kiőrlésű gabonából készült keksz

## ELKÉSZÍTÉS MÓDJA

1. Főzd a tojásokat 10 percig a serpenyőben.
2. Tedd az uborkadarabokat és a zöldhagyma-szalakat a közepes keverőtálba.
3. Törd péppé az avokádókat a kis keverőtálban. Adj hozzá 2 teáskanál vörösbor ecetet, sót, feketeborsot és chiliszószot, majd keverd el alaposan. Tedd az avokádókeveréket a közepes keverőtálban lévő uborkadarabokhoz és a zöldhagyma-szalakhoz, és keverd jól össze.
4. Öblítsd le a tojásokat hideg vízzel. A meghámozott tojásokat vágd kisebb darabokra, majd tedd bele az avokádókeverékbe. Ízlés szerint fűszerezd a salátát. Tedd a borsmustárt egy tálalótálra. Öntsd rá a maradék 1 teáskanál vörösbor ecetet és 1 teáskanál olívaolajat, majd rázd össze az elkeveredéshez. Tedd a tojás-avokádó keveréket a borsmustárra, és kekszekre kenve tálald.