Tálalás: **4 főre**

Előkészítés: **30 perc**

Elkészítés: **15 perc**

**Kohári Éva**

# GRISSINI AVOKÁDÓSALÁTÁVAL

Ezer arcú grissini: lehet mártogatós krémek kiegészítője egy laza vacsora mellé, de tálalhatjuk könnyed salátával, de akár készíthetünk belőle ropogós nassolni valót is. A tésztáját ízlés szerint fűszerezhetjük, megkenhetjük paradicsomos krémmel, tekerhetünk bele bacont, vagy szórhatunk rá magokat. A gyerekek egyik kedvenc csemegéje lehet az uzsonnásdobozba.

## HOZZÁVALÓK A GRISSINIHEZ

400 g Schär bread mix liszt
20 g friss élesztő
20 g porcukor
350 g langyos víz
10 g só
25 g Auchan olívaolaj

## HOZZÁVALÓK A SALÁTÁHOZ

2 db érett avokádó
4 db koktélparadicsom
fél db piros kaliforniai paprika
1 db apró lilahagyma
1 db újhagyma
1 db fokhagyma
fél db lime leve
ízlés szerint só
ízlés szerint feta sajt

## ALLERGÉNEK

1. Egy keverőtálba mérjük ki a lisztet, a közepébe készítsünk egy mélyedést. A langyos vízben keverjük el a porcukrot és az élesztőt, majd öntsük a mélyedésbe, és takarjuk be liszttel. Szobahőmérsékleten pihentessük így 40 percet.
2. A sót egy nagyon kevés vízzel keverjük össze. A tésztát nagyon alaposan dagasszuk meg, közben adjuk hozzá az olajat és a sós vizet.
3. A bedagasztott tésztát konyharuhával takarjuk le, és szobahőmérsékleten kelesszük 60 percet.
4. A megkelt tésztával bánjunk óvatosan! Borítsuk ki lisztes felületre, osszuk két részre. Óvatosan a kezünkkel lapítsunk a tésztából 40 cm hosszú és kb. 1,5-2 cm magas téglalapot. A téglalapból vágjunk 6 db hosszú rudat. A rudakat sodorjuk meg, és tegyük sütőpapírral bélelt tepsibe. A másik darab tésztával ezt ismételjük meg. A rudakat kenjük át vékonyan olívaolajjal.
5. Pihentessük konyharuhával letakarva a tésztát, míg a sütőt 200 fokra felmelegítjük.
6. 200 fokos sütőben kb. 12-15 perc alatt süssük aranybarnára (figyeljük a grissini színét, a sütési idő sütőnként változhat).
7. A salátához az avokádókat pucoljuk meg, vágjuk félbe, szedjük ki a magjukat, és óvatosan, kiskanál segítségével kaparjuk ki a belsejüket.

8 A zöldségeket és az avokádó kikapart belsejét vágjuk apró kockákra, egy tálban keverjük össze, sózzuk ízlés szerint, majd locsoljuk meg lime-levével és kanalazzuk az avokádó „tálkákba”. A saláta tetejét szórjuk meg apróra vágott feta sajttal.

**Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!**

Auchan