



В инструкции

1 порция

Время приготовления

10 минут

Масса нетто

225 гр.

Пищевая ценность на 100 гр. продукта

белки 9 гр.

жиры 19 гр.

углеводы 2,6 гр.

калории 215 Ккал.

Состав набора:



Лосось охлажденный



Масло оливковое



Авокадо



Лимон



Базилик



Томаты черри



Лук зеленый

Инвентарь для приготовления:

- разделочная доска
- емкость для перемешивания
- ложка
- нож

Дополнительные ингредиенты:

- соль
- перец черный

# Кинза Маркет



Посмотрите  
видеоинструкцию на сайте  
[kinzamar.ru](http://kinzamar.ru)



Поднесите смартфон к QR коду  
уместив весь квадрат кода  
в камеру, произойдет  
считывание кода.

## Инструкция по приготовлению



1. Лосось нарежьте мелким кубиком.



2. Томаты черри нарежьте мелким кубиком.



3. Ножом очистите кожуру с авокадо  
и так же нарежьте его мелким кубиком.



4. Отложите одно перо зеленого лука для  
декора, остальной зеленый лук мелко  
нашинкуйте.



5. Так же мелко нашинкуйте базилик.



6. Для украшения нарежьте перо зеленого  
лука по диагонали примерно через 2  
сантиметра.



7. В емкость положите нарезанные  
ингредиенты: лосось, томаты черри,  
авокадо, зеленый лук и базилик.  
Приправьте солью, влейте половину  
оливкового масла и аккуратно  
перемешайте все ингредиенты.



8. На одну половину тарелки выложите  
перемешанные ингредиенты. Сверху  
полейте блюдо второй половиной оли-  
вкового масла. Украсьте нарезанным  
для декора зеленым луком, а на  
пустующую половину тарелки поставьте  
дольку лимона. Присыпьте тарелку по кругу  
свежемолотым перцем.

**Наслаждайтесь!**