

Салат "Осьминоги в апельсиновом соусе"



Что нужно:

- осьминоги в маринаде - 300 г;
- сок половины апельсина;
- горчица - 1 ч. л. с горкой;
- авокадо - 3 шт;
- шпинат - 1 пучок.

Время приготовления: 20 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Поливаем осьминогов апельсиновым соком.
3. Мякоть апельсина также добавляем.
4. Нарезаем авокадо средними кусочками и отправляем к салату.
5. Добавляем зелень (можно не резать, а просто нарвать руками) и горчицу. Тщательно перемешиваем.