

**Состав:**

130-150 г семги слабосоленой

1 авокадо

2 помидора среднего размера

6-7 крупных листов салата Романо (или салата Айсберг)

1 ст.л. кунжута

черный молотый перец (по вкусу)

соль

### Заправка:

1 ст.л. свежесжатого лимонного сока

оливковое масло Extra Virgin

### Рецепт салата с семгой слабосоленой:

Листья салата Романо промыть, обсушить и нарезать крупными кусочками (размером примерно 3 x 4 см). Авокадо промыть, обсушить, очистить от кожуры, удалить косточку и нарезать небольшими тонкими ломтиками. Помидоры промыть, обсушить и нарезать некрупными дольками.

Нарезанные листья салата, помидоры и авокадо смешать в салатнике, немного посолить и добавить черный молотый перец.

Семгу нарезать тонкой соломкой, добавить к салату, сбрызнуть свежесжатым лимонным соком и перемешать. Салат заправить оливковым маслом и посыпать сверху

семенами кунжута.

Проверенный [рецепт домашнего приготовления слабосоленой семги здесь](#) .

Приятного аппетита!