**Sałatka z awokado**

1 dojrzałe awokado, 8 pieczarek średniej wielkości (bardzo świeżych), 3 łyżki rozdrobnionych orzechów włoskich, ½ cytryny, 100 g (1 opakowanie) sera z niebieską pleśnią (lazur, gorgonzola, roquefort), olej lub oliwa, pieprz zielony.



Zdjęcie . Sałatka z awokado

Awokado i pieczarki pokroić w plastry i skropić sokiem z cytryny. Ser (w zależności od konsystencji) rozkruszyć lub pokroić w niewielką kosteczkę, dodać do awokado i pieczarek, wsypać orzechy i delikatnie wymieszać. Doprawić świeżo mielonym pieprzem i oliwą. Odstawić do lodówki na 1 godzinę. Podawać z grzankami czosnkowymi i białym winem (wytrawnym lub półwytrawnym).

**Sałatka z dyni i mango**

Dynia (najlepiej piżmowa), mango, papryczka czerwona łagodna, wędzona pierś kurczaka, 100 g sera cheddar, ocet balsamiczny lub sos sojowy.



Zdjęcie . Sałatka z dyni i mango

Ok. 300 g kawałek dyni oraz paprykę upiec zawinięte każde z osobna w folię aluminiową i ostudzić. Dynię i mango pokroić w kostkę. Papryczkę po usunięciu nasion oraz pierś kurczaka pokroić w paseczki. Cheddar pokroić w „zapałkę” lub zetrzeć na tarce z dużymi oczkami. Składniki wymieszać razem z odrobiną sosu sojowego lub octu balsamicznego.

**Sałatka z dyni i ananasa**

Dynia (najlepiej piżmowa), ananas (świeży lub z puszki), 20 g orzechów włoskich, 100 g wędzonego bekonu, 100 g sera cheddar, kardamon mielony.



Zdjęcie . Sałatka z dyni i ananasa

Ok. 300 g kawałek dyni upiec w folii aluminiowej i ostudzić. Dynię i ananasa pokroić w kostkę. Bekon pokroić w cienkie paseczki i mocno zrumienić na patelni. Cheddar pokroić w „zapałkę” lub zetrzeć na tarce z dużymi oczkami. Orzechy posiekać na drobne kawałki. Składniki wymieszać razem z odrobiną mielonego kardamonu.