



Krevetový koktejl

Ingredience

krevety: **300 g**
řapíkatý celer: **1 ks**
rýžový ocet: **2 PL**
šalotka: **1 ks**
citron: **1 ks**
majonéza: **80 ml**
wasabi pasta: **2 KL**
arašídy: **15 g**
sůl: **1 KL**

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Do litru vody nalejeme ocet a sůl, přivedeme k varu. Přidáme krevety a vaříme 3 minuty.

Očistíme šalotku, řapíkatý celek a nakrájíme je nadrobno. V menší míse vyšleháme majonézu s wasabi pastou a citronovou šťávou. Všechny suroviny promícháme. Poté necháme asi 30 minut odležet v lednici. Krevetový...

Krevetový koktejl - recept

Do litru vody nalejeme ocet a sůl, přivedeme k varu. Přidáme krevety a vaříme 3 minuty. Očistíme šalotku, řapíkatý celek a nakrájíme je nadrobno. V menší míse vyšleháme majonézu s wasabi pastou a citronovou šťávou. Všechny suroviny promícháme. Poté necháme asi 30 minut odležet v lednici.

Krevetový koktejl servírujeme ve skleničkách, můžeme ho ozdobit celou krevetou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí