



Krevetový salát s mangem

Ingredience

tygří krevety: **14** ks
mango: **1** ks
jarní cibulka: **1** ks
avokádo: **1** ks
cherry rajčata: **8** ks
směs listových salátů - hrst: **2** ks
citron: **1** ks
olej
kousek čerstvého zázvoru
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Krevety očistíme, odstraníme střívko, opláchneme a osušíme. Na pánvi rozežřejeme olej a krevety na něm malou chvíli opékáme (asi 2 minuty) z obou...

Krevetový salát - recept

Krevety očistíme, odstraníme střívko, opláchneme a osušíme. Na pánvi rozežřejeme olej a krevety na

něm malou chvíli opékáme (asi 2 minuty) z obou stran. Necháme vychladnout. Oloupeme a nastrouháme zázvor, avokádo nakrájíme na kostky, smícháme se šťávou z citronu, přidáme trochu olivového oleje. Cibulku nakrájíme na kolečka, mango na kostky, rajčata na čtvrtky a salát natrháme. Všechny ingredience promícháme a dochutíme solí a pepřem.

Takto připravený **krevetový salát** dáme uležet na hodinu do lednice. Jako přílohu můžeme zvolit například opečenou bylinkovou bagetu.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí