

## Krewetki z awokado

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: golias, dnia 7 Lutego 2013r. o 14:00

Tagi: Sałatka doskonała

Rodzaj dania: ryby, owoce morza sałatki, surówki

Rodzaj kuchni: japońska

Rodzaj mięsa:

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
krewetka koktajlowa	500	g	ryby i owoce morza
awokado	1	szt.	warzywa
koper świeży	1	łyżka	przyprawy i zioła
czosnek	1	ząbek	warzywa
sok z cytryny	1	łyżka	owoce
majonez	2	łyżka	płyny i sosy
sól	1	łyżka	przyprawy i zioła
pieprz czarny mielony	1	łyżeczka	przyprawy i zioła

### Opis

**DRESSING** : Dwie łyżki majonezu wymieszać z przeciśniętym przez praskę ząbkiem czosnku. Dodać łyżeczkę soku z cytryny oraz sól i pieprz do smaku.

Owoc awokado obrać ze skórki, przekroić na pół, wyjąć pestkę, miąższ pokroić na drobne kawałki, włożyć do salaterki i wymieszać z łyżeczką soku z cytryny, aby nie zmienił koloru. Krewetki mrożone oblać wrzątkiem i postawić na ręcznik papierowy by odsączyć je z wody, na rozgrzanej patelni wrzucić na chwilę krewetki i mieszać aż zrumienią. Do awokado dodać krewetki, drobno pokrojony koper oraz Dressing. składniki wymieszać i przełożyć do miski. Do sałatki można dodać rozmaite warzywa i przyprawy wedle swojego gustu.

!!!! SMACZNEGO !!!!

Dla ilu osób: 2  
 Danie dietetyczne: tak  
 Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania  
 Czas przygotowywania: 0godz. 30min.  
 Cana:  
 Liczba kalorii:

