



Sałatka z krewetkami i mozzarellą

Autor: najlepszewkuchni.pl

Krewetki to bardzo znane i lubiane owoce morza. Swoją popularność zawdzięczają delikatnemu i smacznemu mięsu, ale także wysokiej wartości odżywczej. Mięso to jest bogatym źródłem białka, witamin z grupy B oraz cennych składników mineralnych. Oprócz tego są także znanym afrodyzjakiem.

Przygotowanie

Krok 1

Krewetki opłukać pod zimną wodą, obrać z pancerzyka (jeżeli posiadają i oderwać głowę) oczyścić z wnętrzości, osuszyć. Na patelni rozgrzać jedną łyżkę oliwy, dodać przeciśnięty przez praskę czosnek i krewetki. Smażyć na średnim ogniu przez maksymalnie 3 minuty, odwracając od czasu do czasu na drugą stronę.

Krok 2

Kiedy krewetki się usmażą zostawiamy je, aż ostygną, a do miski wsypujemy mix sałat i pomidorki koktajlowe przekrojone na pół.

Krok 3

Sałatkę doprawiamy przyprawami i oliwą, mieszamy, dodajemy krewetki i podajemy z połówką mozzarelli.

Wskazówki

Dłuższe smażenie sprawia, że krewetki stają się twarde.

Danie: **Kolacja, Sałatki,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- 1 opakowanie krewetek
- 1 opakowanie mixu sałat
- 1 opakowanie żółtych pomidorków koktajlowym
- 1 opakowanie czerwonych pomidorków koktajlowych
- 2 opakowania mozzarelli
- świeżo mielony pieprz
- ½ łyżeczki soli ziołowej
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- dwa ząbki czosnku