



Sałatka z krewetkami, mango i awokado

Autor: najlepszewkuchni.pl

Smaczna i kolorowa sałatka, którą można przygotować przez cały rok. Tym razem na sałacie znalazły się smażone na maśle i czosnku krewetki, awokado, mango i pomidorki koktajlowe. Całość spaja oryginalny, limonkowy sos winegret. Jeśli jesteśmy fanami pikantnych smaków, do dressingu można dodać pół ostrej papryczki.

Przygotowanie

Krok 1

Jeśli używamy mrożonych krewetek, należy je wcześniej rozmrozić. Następnie krewetki obrać z pancerza i oczyścić, usuwając ciemne jelito.

Krok 2

Czosnek pokroić na plasterki. Na patelni rozgrzać masło, dodać czosnek, a chwilę później krewetki. Smażyć z obu stron po około 2-3 minuty – krewetki będą gotowe, gdy się skurczą i zwiną do środka.

Krok 3

Składniki sosu dokładnie wymieszać. Odstawić na bok.

Krok 4

Pomidorki umyć i osuszyć. Pokroić na ćwiartki. Awokado i mango obrać, pokroić w plastry.

Krok 5

Na talerze wyłożyć sałatę, a następnie pomidorki, awokado, mango i krewetki. Całość polać limonkowym winegretem.

Danie: **Sałatki**,

Osób: **2**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- 2 duże garści mieszanej sałaty (mix sałat),
- 200 g krewetek tygrysich,
- 1 awokado,
- 1 mango,
- 100 g pomidorków koktajlowych,
- 2 ząbki czosnku,
- 1 łyżka masła łąciate

Winegret limonkowy:

- sok z 1 limonki,
- 2 łyżki oliwy z oliwek,
- 1 łyżeczka miodu,
- 1 łyżeczka startego imbiru,
- ½ startego ząbka czosnku,
- sól i świeżo zmielony pieprz