



Sałatka z zielonym groszkiem i krewetkami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Prostej sałatce z pomidorami i groszkiem smaku dodadzą krewetki, które najlepiej podawać razem z ogonkami, ponieważ to idealny sposób na podszkolenie swojej techniki obierania, a także świetna zabawa z najbliższymi kiedy każdy będzie sobie musiał w jakiś sposób poradzić, bo inaczej nie będzie mógł zjeść swojej porcji.

Przygotowanie

Krok 1

Krewetki wcześniej musimy rozmrozić w letniej wodzie pozostawiając je w niej na 5-10 minut. Kiedy się rozmrożą odcedzić na sitku i delikatnie wysuszyć za pomocą papierowego ręcznika.

Krok 2

Na rozgrzaną patelnię z oliwą lub masłem wrzucamy czosnek przeciśnięty przez praskę, posiekaną papryczkę chili i imbir. Całość smażymy 1-2 minuty na średnim ogniu, po czym wrzucamy krewetki i smażymy je na większym ogniu po 3-5 minuty z każdej strony.

Krok 3

Kiedy krewetki są już gotowe przekrawamy pomidorki koktajlowe, odcedzamy groszek i wszystko mieszamy z poszarpaną sałatą i rukolą.

Wskazówki

Dla zaostrenia smaku pod koniec możemy wlać na patelnię odrobinę białego wina.

Danie: **Sałatki,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

-1 opakowanie mrożonych krewetek

-1 puszka zielonego groszku

-1 główka sałaty

-1 opakowanie rukoli

-1 opakowanie pomidorków koktajlowych

-1 ząbek czosnku

-1 mały kawałek imbiru

-1 mała papryczka chili