

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

300 g	Majonez
3 łyżeczki	Sok z cytryny
30 szt	Krewetki (gotowane, obrane, oczyszczone)
2 szt	Awocado
2 łyżki	Oliwa
1 szt	Sałata lodowa
1 szt	Ogórek świeży
2 szt	Cebulka ze szczypiorkiem
1 łyżka	Ketchup
2 łyzki	Papryka Wędzona słodka mielona
2 łyżki	Sól Morska gruboziarnista jodowana

Koktajl z krewetek

40—50 Min

Przygotowanie

1. Drobno posiekaj sałatę lodową, obierz i pokrój awokado w kostkę wielkości około 1 cm. Następnie skrop awokado odrobiną świeżego soku z cytryny, aby zachowało swój zielony kolor. Teraz umyj młode cebule i pokrój je w cienkie pierścienie. Ogórek obierz, usuń nasiona i pokrój w cienkie słupki.
2. Dobrze wymieszaj majonez z wędzoną papryką w proszku i łyżeczką ketchupu, dopraw solą morską i włóż do lodówki. Krewetki dopraw solą i odrobiną pieprzu i odstaw.
3. Wymieszaj kostki awokado z oliwą z oliwek i dopraw solą morską i czarnym pieprzem.
4. Rozłóż sałatkę w szklankach. Napełnij awokado, ogórkiem i większością dymki. Ułóż krewetki na wierzchu i udekoruj dużą łyżką majonezu paprykowego.
5. Przed podaniem posyp pozostałą dymką i posyp małą szczyptą wędzonej papryki.