



Коктейл от скариди

⌚ 20–30 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

30 бр.	Скариди, почистени
2 бр.	Авокадо
1 бр.	Салата айсберг
1 бр.	Краставица
2 стръка	Зелен лук
3 ч.л.	Лимонов сок
2 с.л.	Зехтин
300 g	Майонеза
1 с.л.	Кетчуп
2 ч.л.	♦ Пушен червен пипер, млян
2 ч.л.	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна

- 1 Пригответе скаридите на тиган в малко олио или сварете в подсолена вода за 3-4 минути, докато променят цвета си. Овкусете с малко сол и черен пипер.
- 2 Нарежете салатата айсберг на тънки лентички. Разрежете авокадото на половинки, махнете костилките и обелката и нарежете на кубчета. Изсипете малко от лимоновия сок върху авокадото, за да запази свежия си цвят, докато приготвяте всичко.
- 3 Измийте зеления лук и нарежете на тънки кръгчета. Обелете краставицата, махнете средата със семките и нарежете на тънки парченца.
- 4 Разбъркайте майонезата с кетчупа, пушения пипер и морска сол. Приберете в хладилника.
- 5 Разбъркайте авокадото със зехтина и овкусете със сол и пипер.
- 6 Разпределете айсберга в четири чаши. Допълнете с авокадо, краставици и повечето зелен лук. Наредете скаридите в чашите и сложете по една лъжица от овкусената майонеза. Поръсете с останалия зелен лук и малко пушен червен пипер.

