Коктейль с креветками

40—50 Мин.

Способ приготовления

1. Салат айсберг мелко нарежьте, авокадо очистите, удалите косточку и нарежьте кубиками по 1 см. Сбрызните авокадо лимонным соком. Зеленый лук нарежьте тонкими колечками. Огурец очистите и нарежьте тонкими полосками.
2. Смешайте майонез с паприкой, солью и кетчупом. Уберите в холодильник на время. Креветки посолите и поперчите. Смешайте авокадо с оливковым маслом, солью и черным перцем.
3. Теперь разложите закуску по бокалам: распределите салат по стаканам, сверху выложите авокадо, огурец и большую часть зеленого лука, затем креветки. Щедро полейте ложкой майонеза. Перед подачей посыпьте оставшимся зеленым луком, присыпьте щепоткой перца и паприки.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

300 г	Майонез
3 ч.л.	Лимонный сок свежий
30 шт.	Готовые очищенные креветки
2 шт.	Авокадо
2 ст.л.	Оливковое масло
1 шт.	Салат айсберг
1 шт.	Огурец
1 шт.	Зеленый лук
1 ст.л.	Кетчуп
2 ч.л.	Красный перец паприка копченая молотая
2 ч.л.	Соль морская