

Коктейль з креветок

40—50 хв

Приготування

1. На першому етапі приготувати інгредієнти. Для цього дрібно нарізати салат, авокадо очистити і нарізати кубиками розміром близько 1 см. Потім збризнути авокадо невеликою кількістю свіжого лимонного соку, щоб він зберіг свій зелений колір. Помити зелену цибулю, нарізати її дрібними кільцями. Огірок очистити від шкірки, видалити насіння, нарізати дрібними тонкими брусочками.
2. Добре перемішати майонез з підкопченою паприкою та кетчупом, приправити морською сіллю та охолодити. Приправити креветки сіллю та трохи перцем, відставити.
3. Змішати кубики авокадо з оливковою олією, приправити морською сіллю і чорним перцем.
4. Розкласти салат по склянках. Зверху покласти авокадо, огірок і частину цибулі, потім креветки. Залити креветки майонезом з паприкою.
5. Перед подачею посипати зверху рештою зеленої цибулі та невеликою щіпкою підкопченої паприки.
   Смачного!

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

300 г	Майонезу
3 ст.л.	Лимонного соку
30 шт.	Креветки (розморожені, очищені, зварені та почищені)
2 шт.	Авокадо
2 ст.л.	Оливкової олії
1 шт.	Листя салату
1	Огірок
2 шт.	Зеленої цибулі
1 ст.л.	Кетчупа
2 ст.л.	Паприка підкопчена
	Сіль морська йодована
	Чорний перець горошок