

## Awokado z krewetkami

**DAGMARA12**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>awokado</b>	2 szt
<b>krewetki (20 dag)</b>	1 puszka
<b>mandarynka</b>	2 szt
<b>seler naciowy</b>	2 gałązki
<b>sok z cytryny</b>	6 łyżeczek
<b>sałata</b>	3 liście
<b>koperek</b>	1 gałązka
<b>majonez</b>	0,5 szklanki
<b>jogurt naturalny</b>	2 łyżki
<b>keczup</b>	1 łyżka
<b>chili Prymat</b>	1 szczypta
<b>sól</b>	1 szczypta
<b>whisky</b>	1 łyżeczka
<b>pieprz czarny mielony</b>	1 szczypta

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Awokado umyć, przekroić wzdłuż na pół, usunąć pestkę, wydrążyć łyżeczką miąższ, pozostawiając przy skórce 0,5 cm miąższu., skropić 1/3 soku z cytryny. Wydrążony miąższ pokroić w kostkę i skropić 1/3 soku z cytryny. Krewetki osączyć z zalewy. Seler umyć, oczyścić z włókien, drobno pokroić i skropić pozostałym sokiem z cytryny. Mandarynki obrać, podzielić na cząstki i każdą cząstkę przekroić. Miąższ awokado połączyć z krewetkami, selerem oraz mandarynkami.

Przygotować sos: majonez wymieszać z jogurtem, keczupem, whisky, chili Prymat oraz solą. Sałatkę polać sosem, wymieszać i wypełnić nią wydrążone połówki awokado. Układać na talerzach przybranych sałatą i koperkiem.