

Na diecie: Sałatka Toscana z krewetkami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

Mieszanka sałat Toscana mix Eisberg	1 opakowanie
krewetki koktajlowe	200 g
cebula czerwona	1 szt.
rzodkiewki	1 pęczek
ogórek	1 szt.
kolendra	1 pęczek
orzechy laskowe	2 łyżki

Do smaku

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat

Pieprz czarny mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotowujemy składniki.
- KROK 2 Zawartość opakowania sosu sałatkowego wsypujemy do miseczki, dodajemy 4 łyżki oliwy z oliwek i 4 łyżki wody, dokładnie mieszamy i odstawiamy na 10 minut.
- KROK 3 Mieszankę sałat wsypujemy do wysokiej miski i polewamy sosem sałatkowym. Oprawione krewetki smażymy na patelni 2-3 minut.

- KROK 4 Gotowe krewetki i pokrojone w plastry: rzodkiewki oraz ogórek, a także pokrojoną w piórka czerwoną cebulę i posiekaną kolendrę wrzucamy do sałatki. Całość dokładnie mieszamy.
- KROK 5 Przed podaniem posypujemy uprażonymi wcześniej orzechami laskowymi.