

## Sałatka z krewetkami z grilla



**MYSZA75**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### składniki sałatki

sałata kędzierzawa	1 sztuka
cukinia	1 sztuka
borówki	1 garść
maliny świeże	1 szklanka
nektarynka	1 sztuka
brzoskwinia	1 sztuka
cebula czerwona	1 sztuka
feta	5 dag
sos balsamiczny	1 łyżeczka
krewetki	20 dag
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
olej rzepakowy	3 łyżki
płatki migdałowe	1 łyżka
Przyprawa do ryb i owoców morza Prymat	1 szczypta

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Krewetki myję, osuszam i przekładam do miseczki. Dodaję olej rzepakowy, sól, pieprz, i przyprawę do szaszłyków. Odstawiam na 30 minut do lodówki.

Brzoskwinie, nektarynkę kroję na ćwiartki, cukinię na plastry. Cukinię smaruję olejem i grilluję razem z nektarynką i brzoskwinią.

Krewetki nabijam na wykałaczki po pięć sztuk i też grilluję. Sałatę myję i strzepię na talerzu, dodaję zgrillowane owoce, cukinię krewetki, maliny, borówki i pokrojoną cebulę oraz fetę, migdały.

Polewam sosem balsamico przed podaniem.