

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	1 szklanka
nektarynka	1 sztuka
brzoskwinia	1 sztuka
czerwona cebula	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	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.