

Sałatka z owoców morza

JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|----------------------------------|------------|
| paluszki krabowe | 25 dag |
| mrożone krewetki | 20 dag |
| muli w zalewie octowej | 1 słoik |
| cebula | 1 sztuka |
| pomidor | 1 sztuka |
| zielona papryka | 1 sztuka |
| oliwa | 3 łyżki |
| ocet winny | 1 łyżka |
| sól | -- |
| pieprz kolorowy ziarnisty | -- |
| imbir | 1 szczypta |
| ogórek | 1 sztuka |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować sos: składniki sosu połączyć i wymieszać. Warzywa oczyścić, opłukać i pokroić w kostkę lub paseczki. Paluszki krabowe i krewetki rozmrozić, przelać na sitku zimną wodą i osączyć. Mule osączyć z zalewy. Paluszki pokroić w plasterki. Wszystkie składniki połączyć, polać sosem, doprawić do smaku przyprawami Prymat i wymieszać. Przed podaniem schłodzić w lodówce.