

Awokado z krewetkami



DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

awokado	2 szt
krewetki (20 dag)	1 puszka
mandarynka	2 szt
seler naciowy	2 gałązki
sok z cytryny	6 łyżeczek
sałata	3 liście
koperek	1 gałązka
majonez	0,5 szklanki
jogurt naturalny	2 łyżki
keczup	1 łyżka
chili Prymat	1 szczypta
sól	1 szczypta
whisky	1 łyżeczka
Pieprz czarny mielony Prymat	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 połączyć sosem, wymieszać i wypełnić nią wydrążone połówki awokado. Układać na talerzach przybranych sałatą i koperkiem.