

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 Prymat	- -
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.