

Sałatka z owoców morza



ADA-GABA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

owoce morza	500 g
paluszki krabowe	5 szt
papryka konserwowa	80 g
ogórek konserwowy Smak	80 g
Cebulka perłowa marynowana Smak	50 g
skórka z cytryny	
tymianek	

Marynata

oliwa	8 łyżek
ząbki czosnku	2 szt
sok z cytryny	2 łyżeczki
sól do smaku	
natka pietruszki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Owoce morza (małże, kalmary, ośmiorniczki, krewetki, mątwy) obgotować 4 minuty we wrzącej wodzie aromatyzowanej gałązką tymianku i skórka cytrynowa, a następnie odcedzić. Paluszki krabowe pokroić w plasterki lub małe kawałki. Wszystko wrzucić do dużej salaterki i połączyć z cebulkami i pokrojona papryka i ogórkami. Marynata: oliwę wymieszać z sokiem z cytryny , dodać posiekana natkę pietruszki, sol i przeciśnięty przez praskę czosnek. Tak przygotowana marynata połączyć składniki sałatki i odstawić przynajmniej na godzinę .