Warstwowa sałatka z mango i krewetkami

KUCHNIA MARTY

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki na salsę	
mango	1 szt
papryka czerwona	1/2 szt
papryczka chili	1/2 szt
sok z limetki	1 szt
natka pietruszki	3 łyżki
sól	
Pieprz czarny mielony Prymat	
Składniki na sos mango	
mango	1 szt
oliwa	3 łyżki
Papryka ostra mielona Prymat	1/4 łyżeczki
sól	
Pieprz czarny mielony Prymat	
Dodatkowo	
krewetki	10-12 szt
ogórek sałatkowy	1/2 szt
koperek	1 łyżka
sól	
oliwa	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie salsy:
Mango obieramy i kroimy w drobną kosteczkę. Paprykę czerwoną, chili i cebulę również kroimy w drobną kostkę. Natkę pietruszki siekamy. W misce mieszamy wszystkie składniki, doprawiamy do smaku solą i pieprzem i skrapiamy sokiem z limonki.

Przygotowanie sosu mango:
Mango obieramy i kroimy w mniejsze kawałki, dodajemy oliwę i ostrą paprykę i miksujemy na jednolitą masę. Poprawiamy do smaku solą i pierzem.
Do salsy dodajemy ok. 4-5 łyżek sosu i mieszamy.
Krewetki myjemy obieramy.
Odkładamy do dekoracji ok 3 łyżek sosu mango, w pozostałym zanurzamy krewetki. Chowamy do lodówki na 10-15 minut. Następnie grillujemy lub smażymy krewetki.

Przygotowanie ogórka:
Ogórka myjemy i ścieramy na tarce o dużych oczkach. Solimy i odstawiamy. Koperek drobno siekamy. Z ogórków odlewamy nadmiar wody, dodajemy koperek i oliwę. Mieszamy.
Na talerzach stawiamy ringi na spód nakładamy salsę, następnie dajemy połowę krewetek. Na krewetki kładziemy ogórka i ponownie krewetki. Sałatkę przechowujemy w lodówce przed podaniem polewamy pozostałym sosem mango i zdejmujemy ringi.