



przepisy.pl

Egzotyczna sałatka z krewetkami, truskawkami i rabarbarem



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Krewetki parzone - 10 sztuk
- Sos sałatkowy francuski Knorr** - 1 opakowanie
- Majonez Hellmann's Babuni** - 3 łyżki
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 3 łyżki
- rabarbar - 1 sztuka
- truskawki - 10 sztuk
- rukola - 200 gramów
- czerwona cebula - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- Twoje ulubione kielki
- woda - 3 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Rukolę umyj i przełóż do miski. Truskawki oczyść z szypulek, przekrój na pół i dodaj do sałaty.
2. Rabarbar obierz i pokrój w plasterki. Cebulę pokrój na pół plastry i przełóż do miski z rukolą. Dodaj również krewetki.
3. Przygotuj sos sałatkowy. Wymieszaj zawartość opakowania Knorr z majonezem i ketchupem.
4. Sałatkę polej przygotowanym sosem i wymieszaj. Podawaj udekorowaną kielkami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl