



przepisy.pl

Rukola z krewetkami i malinowym dressingiem



 20 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- rukola - 200 gramów
- krewetki duże obrane z ogonkami 16/20 - 12 sztuk
- gotowa prażona cebula - 3 łyżki
- bulwa kopru włoskiego - 1 sztuka
- owoc granatu - 1 sztuka
- ocet winny czerwony - 3 łyżki
- ser feta - 100 gramów
- mrożone maliny - 5 sztuk
- oliwa z oliwek - 100 mililitrów
- syrop klonowy lub miód - 20 mililitrów
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- cytryna - 1 sztuka
- Sos sałatkowy Naturalnie smaczne Rozmaryn Knorr - 1 opakowanie**

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

Sposób przygotowania:

1. Rozmroź maliny. Posiekaj czosnek, oczyść owoc granatu, pokrusz ser feta, na szatkownicy skrój w bardzo cienkie plastry koper włoski i skrop go sokiem z połówki cytryny, aby nie ściemniał.
2. Koper w misce wymieszaj z rukolą i rozłóż na dużym półmisku.
3. Do miski, w której rozmroziły się maliny, dodaj 50 ml oliwy, syrop klonowy, ocet i Sos sałatkowy Knorr. Całość dokładnie wymieszaj.
4. Na pozostałej oliwie podsmaż krewetki. Gdy zmienią kolor, dodaj czosnek i smaź, aż zrobi się złocisty.
5. Sałatę z koprem rozłóż na dużym platerze, obsyp owocami granatu, pokruszoną fetą, obłóż usmażonymi krewetkami, oprósz prażoną cebulką. Sałatkę polej obficie dressingiem i od razu podawaj.

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