



przepisy.pl

Sałatka koktajlowa z papryką i krewetkami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron farfalle - 200 gramów
- krewetki koktajlowe - 150 gramów
- Sos sałatkowy włoski Knorr** - 1 opakowanie
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- ogórek świeży - 1 sztuka
- cytryna - 1 sztuka
- koperek - 0.5 pęczków
- Majonez Hellmann's Babuni** - 5 łyżek
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 5 łyżek
- woda - 4 łyżki
- oliwa z oliwek - 4 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente według zaleceń producenta. Następnie odcedź go i skrop oliwą z oliwek.
2. Kolorowe papryki oraz ogórka dokładnie umyj i pokrój w drobną kostkę.
3. Krewetki odcedź z zalewy.
4. Przygotuj sos. W misce połącz Ketchup Hellmann's Łagodny z Majonezem Babuni Hellmann's, sokiem z cytryny, wodą i zawartością opakowania sosu sałatkowego Knorr.
5. Dodaj do sosu pokrojone warzywa, krewetki, makaron i posiekany koperek. Całość delikatnie wymieszaj. Przełóż do mniejszych misek i podawaj.

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