



Sałatka warstwowa

przepisy.pl



30 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- krewetki - 150 gramów
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 opakowanie
- pomidory cherry - 150 gramów
- świeży ogórek - 1 sztuka
- puszka czerwonej fasoli - 1 sztuka
- puszka kukurydzy - 1 sztuka
- czerwone papryki - 2 sztuki
- Majonez Hellmann's Babuni** - 100 gramów
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 100 gramów
- sok z połowy cytryny
- pęczek natki pietruszki - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Pomidorki cherry przekrój na pół. Ogórka obierz, przekrój na pół, za pomocą łyżki usuń pestki. Następnie pokrój w kostkę. Papryki oczyść z pestek i również pokrój w kostkę.
2. Natkę pietruszki posiekaj drobno, dodaj sok z cytryny. W tak przygotowanej marynacie mocz krewetki.
3. Fasolkę opłucz w przegotowanej wodzie.
4. Przygotuj sos, łącząc Sos sałatkowy czosnkowy Knorr, ketchup oraz majonez. Jeżeli będzie za gęsty, dodaj gorącej wody.
5. Krewetki sparz w gorącej wodzie. W wysokim, szklanym naczyniu układaj w odpowiedniej kolejności składniki sałatki. Zaczynij od fasolki i kukurydzy, następnie krewetki, ogórek, sos i papryki. Na wierzchu ułóż pomidorki i kilka krewetek do dekoracji.

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