



Sałatka z ananase

przepisy.pl



 20 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- świeży, dojrzały ananas - 1 sztuka
- pomidorki koktajlowe - 100 gramów
- czerwona cebula - 1 sztuka
- Sos sałatkowy Naturalnie smaczne Ziola ogrodowe Knorr** - 1 opakowanie
- olej z prażonych ziaren sezamu - 3 łyżki
- limonka - 1 sztuka
- mięta - 1 pęczek
- krewetki - 20 sztuk
- bazylia - 1 pęczek
- filet z łososia - 400 gramów
- cukier brązowy - 1 łyżka
- kawałek świeżego imbiru - 3 cm
- papryczka chili - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Ananasa obierz i pokrój w 1,5 cm kostkę. Na patelni skarmelizuj łyżkę cukru. Dodaj ananasa. Smaż chwilę, aż owoc zrobi się delikatnie brązowy.
2. Czerwoną cebulę i chili pokrój w drobną kostkę. Posiekaj miętę i bazylię. Zetrzyj na tarce imbir, a pomidory przekrój na pół. Wyciśnij sok z limonki. Łososia pokrój w 2 cm kostkę.
3. Kostkę z łososia i krewetki sparz przez ok, dwie minuty w gotującej się wodzie. Po tym czasie rybę i krewetki rozłóż na blasze. Wystudź.
4. W misce pomieszaj sok z limonki, olej sezamowy sos sałatkowy Knorr. Do powstałego sosu dodaj pozostałe składniki i dokładnie wymieszaj.

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