





przepisy.pl

Sałatka z krewetek - VIDEO



Składniki:

- krewetki - 200 gramów
- Sos sałatkowy koperkowo-ziolowy Knorr**
- sałata lub mix sałat - 1 sztuka
- czarne oliwki - 0.5 szklanek
- pomidory - 2 sztuki
- oliwa z oliwek - 4 łyżki
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- cytryna - 1 sztuka

 30 minut  4 osoby  Średnie

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

Sposób przygotowania:

1. Rozmroź krewetki i odsącz na papierowym ręczniku. Czosnek drobno posiekaj. Na rozgrzanej łyżce oliwy zeszklij czosnek, dodaj krewetki, delikatnie dopraw je solą i sokiem z cytryny. Odstaw do przestudzenia.
2. Umyj i osusz sałatę, porwij w mniejsze kawałki.
3. Pokrój pomidory w cząstki, oliwki pokrój w plasterki.
4. Wymieszaj Sos sałatkowy koperkowo-ziolowy Knorr z wodą i połącz z 3 łyżkami oliwy.
5. Sałatę, krewetki, oliwki i pomidory przełóż do salaterki, sałatkę polej sosem i wymieszaj.

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