



przepisy.pl

Egzotyczna sałatka z krewetkami



 30 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- sparzone krewetki królewskie - 8 sztuk
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 opakowanie
- Majonez Hellmann's Babuni** - 3 łyżki
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 3 łyżki
- opakowanie ryżu basmatti - 1 sztuka
- czerwona papryka - 1 sztuka
- awokado - 1 sztuka
- pistacje - 20 gramów
- mała puszka kukurydzy - 1 sztuka
- mały ananas - 1 sztuka
- pęczek natki kolendry - 1 sztuka
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Dekoracja: Z kartonu wycinaj duże serce, ułóż je na talerzu. Słodką paprykę wsyp do sitka, a następnie lekko potrząsając je, obsyp krawędzie serca, po czym usuń kartkę.
2. Sposób przygotowania: Ugotuj ryż basmatti. Paprykę i awokado pokrój w kostkę. Natkę kolendry posiekaj. Następnie krewetki przekrój wzdłuż, połącz z ryżem, papryką, awokado, kolendrą, pistacjami oraz kukurydzą z puszki.
3. Ananasa umyj i wraz z liśćmi przekrój na pół. Wyjmij miąższ, pokrój go w kostkę, a następnie dodaj do pozostałych składników.
4. Przygotuj sos sałatkowy. Wymieszaj zawartość opakowania Knorr z majonezem i ketchupem.
5. Sałatkę umieść w połówkach ananasa i posyp po wierzchu grzankami.
6. Ananasa ułóż na ozdobionym wcześniej talerzu.
7. Dekoracja: Z kartonu wycinaj duże serce, ułóż je na talerzu. Słodką paprykę wsyp do sitka, a następnie lekko potrząsając je, obsyp krawędzie serca, po czym usuń kartkę.
8. Sposób przygotowania: Ugotuj ryż basmatti. Paprykę i awokado pokrój w kostkę. Natkę kolendry posiekaj. Następnie krewetki przekrój wzdłuż, połącz z ryżem, papryką, awokado, kolendrą, pistacjami oraz kukurydzą z puszki.
9. Ananasa umyj i wraz z liśćmi przekrój na pół. Wyjmij miąższ, pokrój go w kostkę, a następnie dodaj do pozostałych składników.
10. Przygotuj sos sałatkowy. Wymieszaj zawartość opakowania Knorr z majonezem oraz ketchupem.
11. Sałatkę umieść w połówkach ananasa i posyp po wierzchu grzankami.
12. Ananasa ułóż na ozdobionym wcześniej talerzu.