



przepisy.pl

Sałatka z krewetkami i mango



 20 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- marchewka - 2 sztuki
- krewetki tygrysie wcześniej ugotowane koktajlowe - 12 sztuk
- duże mango (najlepiej na wpół dojrzałe) - 1 sztuka
- Sos sałatkowy Naturalnie smaczne Koperkowo-ziolowy z gorczycą Knorr** - 1 opakowanie
- limonka - 1 sztuka
- makaron ryżowy Vermicelli - 100 gramów
- miód - 1 łyżka
- czerwona cebula - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- orzeszki ziemne niesolone - 4 łyżki
- natka kolendry - 1 pęczek
- czerwona papryka - 1 sztuka
- kawałek świeżego imbiru

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ryżowy potnij nożyczkami na mniejsze części, zalej gotującą się wodą, gotuj przez 3-4 minuty. Przelej zimną wodą i odstaw na durszlaku, aby makaron się osuszył.
2. Marchew, cebulę i mango obierz i pokrój w bardzo cienkie plastry, a następnie w długie cieniutkie paseczki, przypominające nitki (można do tego użyć tarki).
3. Natkę kolendry posiekaj. Paprykę przetnij na cztery, usuń gniazda nasienne i pokrój w bardzo cieniutkie paseczki, podobnie jak marchew, cebulę i mango. Imbir obierz, zetrzyj na tarce. Orzechy posiekaj nożem na drobno. Wyciśnij sok z limonki.
4. W misce wymieszaj oliwę, sok z limonki, tarty imbir i sos sałatkowy Knorr.
5. Do gotowego dresingu dodaj krewetki, warzywa i makaron. Całość dokładnie ze sobą wymieszaj. Sałatkę nałóż do głębokiego talerza, udekoruj kilkoma krewetkami, polej pozostałym dresingiem.

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