

Krevetový koktejl s vejci

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Salátová okurka 1 ks
- Citrón 1 ks
- Vejce 2 ks
- Tabasko 1 ks
- Krevety 200 g
- Kopr 1 svazek
- Hlávkový salát 1 ks
- Kečup 2 lžíce
- Majonéza 100 g
- Worcesterská omáčka 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo a na chvíli je dáme do studené vody a pak oloupeme. Vychladlá vejce rozkrájíme na osminky. Uvařené, vyloupané krevety opláchneme a necháme okapat. Majonézu smícháme s jemně nastrouhaným křenem a kečupem, přidáme tabasko, worcester, posekaný kopr a podle chuti osolíme. Listy salátu opláchneme a pokrájíme na proužky. Okurku oloupeme, nakrájíme na kolečka a na půlky. Ozdobně naplníme koktejlové sklenice, přidáme dílky vajec a přelijeme udělanou zálivkou. Zdobíme snítkami kopru a kousky citronu, kterým si salát pokapeme.

