

Teplý krevetový salát s červenou cibulí a mladými brambory Grenaille

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Krevety 80 g
- Červená cibule 30 g
- Brambory 80 g
- Rukola 30 g
- Česnek 20 g
- Cherry rajčata 50 g
- Pepř, sůl 1 špetka
- Olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Cibuli a česnek očistíme a nakrájíme měsíčky. Brambory si předem uvaříme ve slupce a také je nakrájíme na měsíčky.

Na olivovém oleji orestujeme česnek a červenou cibuli. Přidáme krevety, poté brambory a již jen prohřejeme.

Na talíř si připravíme lůžko z rukoly a cherry rajčátek. Dáme na něj připravený krevetový salát.

Teplý krevetový salát s červenou cibulí a mladými brambory Grenaille ihned podáváme.