

Krevetový koktejl s křepelčím vajíčkem

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- krevety 150 g
- rajčata 150 g
- hruška 1 ks
- křepelčí vajíčko 4 ks
- majonéza 4 lžíce
- bílý jogurt 4 lžíce
- bílý pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka
- petrželka 1 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do vhodných sklenic střídavě vložíme nakrájená rajčata, hrušku a krevetky. Poté zalijeme směsí připravenou z jogurtu, majonézy, soli, bílého pepře. Na povrchu doplníme dvěma půlkami vařeného křepelčího vejce a snítkou petrželky.

Podáváme s opečenými bagetkami nebo opečenými toasty.

Rychlé, výborné, vhodné pro jakoukoliv slavnostní příležitost. Místo křepelčích vajec lze použít klasická slepičí vejce.