

Krevetový salát s kukuřicí a vajíčky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 4 ks
- Olivový olej 4 lžíce
- Citronová šťáva 6 lžíce
- Sladká chilli omáčka 4 lžíce
- Jarní cibulka 4 ks
- Srdíčka hlávkového salátu 4 ks
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Kukuřičná zrna 400 g
- Třešňová rajčátka 300 g
- Krevety 250 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Vajíčka uvařte v mírně osolené vodě natvrdo (trvá to osm minut). Pak je vložte do misky se studenou vodou a tam je zatím nechte.
2. Na zálivku si v misce prošlehejte olivový olej, citronovou šťávu a chilli omáčku. Cibulky nakrájejte šikmo na tenké plátky a vmíchejte do zálivky. Ochutnejte a případně osolte.
3. Vajíčka oloupejte a nakrájejte na kolečka. Srdíčka salátu rozdělte na jednotlivé listy a ty položte na

čtyři talíře. Na salát dejte kukuřičná zrna, na ně přepůlená nebo rozčtvrcená rajčata, krevety a vejce. Zakapejte zálivkou a podávejte.