

Vrstvený salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- krevety 150 g
- červené fazole 1 plechovka
- majonéza 100 g
- Knorr Salad Dressing Jogurtový 1 balení
- Extra ostrý kečup Hellmanns 100 g
- cherry rajčata 150 g
- okurka hadovka 1 ks
- červené papriky 2 ks
- petrželka 1 svazek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rajčata cherry nakrájejte na půlky. Oloupejte okurku, podélně ji rozkrájejte na půl a pomocí lžice odstraňte semínka. Následně ji pokrájejte na kostičky. Papriku očistěte od semínek a také ji nakrájejte na kostičky.

Petrželovou nať posekejte nadrobno a přidejte citrónovou šťávu. Do takto připravené marinády namočte krevety.

Fazole opláchněte převařenou vodou.

Připravte omáčku. Knorr Salad Dressing Jogurtový smíchejte s kečupem a majonézou. Pokud je omáčka moc hustá, přidejte horkou vodu.

Krevety spařte v horké vodě. Do vysoké, skleněné nádoby postupně vkládejte jednotlivé složky salátu. Začni fazolemi a kukuřicí, poté vložte krevety, okurku, omáčku a papriky. Nakonec vložte rajčata a přidejte několik krevet na ozdobu.