

Krevetový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sůl 1 ks
- smetana ke šlehání 2 lžíce
- vejce natvrdo 2 ks
- petrželka 2 lžíce
- krevety 120 g
- hlávkový salát 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- majonéza 4 lžíce
- okurka 2 lžíce
- sterilovaný hrášek 150 g
- **na ozdobu**
- rajče 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Norsko

Počet porcí: 4

Postup:

Krevety můžeme použít vařené nebo konzervované. Okurky nakrájíme na kostičky. Hrášek necháme okapat.

Krevety smícháme s okurkami a hráškem. Smetanu ušleháme a vmícháme do majonézy. Tu lehce vmícháme do základu salátu.

Na listy hlávkového salátu poklademe připravený salát, podle chuti osolíme a opeříme. Krevetový salát posypeme nadrobno nakrájeným vejcem a petrželkou a ozdobíme dílky rajčat.