

# 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 opepríme. Krevetový salát posypeme nadrobno nakrájeným vejcem a petrželkou a ozdobíme dílky rajčat.