

detkityumen.ru

Салат-Коктейль с Креветками.



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

Состав: 250 г. креветок

соль

2 средних яблока

2 ст.л лимонного

сока

1-2 средних огурца

1-2 средней моркови

3 ст.л. лёгкого

майонеза

1-2 веточки зелени

петрушки.

Приготовление:

Креветки очистить от панциря, удалить кишечную вену.

Вскипятить воду в большой кастрюле, подсолить, положить креветки и варить не более 3 минут. Откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и охладить.

Яблоки почистить, удалить сердцевину, натереть на мелкой тёрке и сбрызнуть лимонным соком. Огурцы вымыть, удалить хвостики, натереть на мелкой тёрке.

В фужеры или креманки выложить слоями огурцы, морковь и яблоки, каждый слой смазывая майонезом.

Последним слоем в фужеры (креманки) выложить креветки (если используются крупные креветки, нарезать их на 3-4 части), украсить зеленью петрушки, кольцами маслин,лимоном. Слегка охладить перед подачей.

Приятного аппетита!

21.12.2017

[Органика](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/602/