

Awokado z krewetkami i szynką

Eleganckie Awokado z Krewetkami i Szynką

Delikatne awokado w połączeniu z soczystymi krewetkami i aromatyczną szynką tworzy kompozycję, która zachwyci nawet najbardziej wymagające podniebienia. To danie, w którym świeżość awokado idealnie komponuje się z morskim akcentem krewetek i wyrazistym smakiem szynki.

Dla kogo?

Propozycja idealna dla miłośników lekkich, ale sycących przekąsek. Doskonała dla osób ceniących sobie zdrowe tłuszcze zawarte w awokado oraz białko z krewetek. To także świetna opcja dla tych, którzy szukają szybkiego, ale efektownego dania, które można przygotować w kilkanaście minut.

Na jaką okazję?

Awokado z krewetkami i szynką sprawdzi się jako elegancka przystawka na przyjęciu, romantyczna kolacja we dwoje lub lekki lunch w ciepły dzień. To również doskonała propozycja na brunch z przyjaciółmi, gdy chcesz zaskoczyć ich czymś wyjątkowym, a jednocześnie nieprzytłaczającym.

Czy wiesz, że?

Awokado, nazywane czasem „masłem natury”, zawiera zdrowe tłuszcze, które wspierają pracę serca. W połączeniu z bogatymi w białko krewetkami tworzy pełnowartościowy posiłek. **Kluczem do sukcesu** jest odpowiednie wysmażenie krewetek na maśle – powinny być soczyste, ale nie gumowate.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić danie o kilka kropel soku z limonki, który podkreśli świeżość awokado. Dobrym dodatkiem będzie także posiekana kolendra lub szczypiorek. Jeśli lubisz pikantne smaki, dodaj odrobinę chili lub pieprzu cayenne do marynaty krewetek.