

# Krewetki z awokado i grejpfrutem

## Krewetki z awokado i grejpfrutem – orzeźwiająca kompozycja smaków

Delikatne **krewetki** w połączeniu z kremowym awokado i orzeźwiającym grejpfrutem tworzą wyjątkową kompozycję smaków, która zachwyci każde podniebienie. Ta prosta sałatka krewetkowa podana na makaronie to doskonały pomysł na lekki obiad lub elegancką przystawkę.

### Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników *owoców morza* i lekkich, świeżych smaków. Sprawdzi się zarówno u osób dbających o linię, jak i tych, którzy cenią sobie szybkie, a jednocześnie wykwintne posiłki. Połączenie słodko-kwaśnego grejpfruta z kremowym awokado i delikatnymi krewetkami zadowoli nawet najbardziej wymagających smakoszy.

### Na jaką okazję?

Ta elegancka kompozycja doskonale sprawdzi się jako *przystawka na przyjęciu* lub romantycznej kolacji. Podana w kieliszkach koktajlowych będzie nie tylko smakowitym daniem, ale również efektowną dekoracją stołu. To także świetny pomysł na lekki lunch w upalne dni, gdy potrzebujemy czegoś orzeźwiającego.

### Czy wiesz o tym?

Awokado, nazywane również **masłem natury**, jest bogate w zdrowe tłuszcze i witaminy. W połączeniu z grejpfrutem, który wspomaga trawienie i jest źródłem witaminy C, oraz bogatymi w białko krewetkami, tworzy posiłek nie tylko smaczny, ale i

niezwykle wartościowy odżywczo.

## **Dla urozmaicenia**

Możesz wzbogacić sałatkę o *świeże zioła* – kolendra lub bazylia doskonale podkreślą smak owoców morza. Dla ostrzejszego akcentu dodaj odrobinę posiekanej papryczki chili lub kilka kropel sosu sriracha. Jeśli preferujesz bardziej kremową konsystencję, wymieszaj składniki z łyżką jogurtu greckiego lub majonezu.