

Sałatka Conchiglie z krewetkami

Sałatka Conchiglie z krewetkami – morski przysmak na każdą okazję

Delikatne krewetki, kolorowa papryka i chrupiące rzodkiewki tworzą harmonijną kompozycję smaków w tej wyjątkowej sałatce z makaronem Conchiglie. Całość dopełnia kremowy sos na bazie Majonezu Babuni Hellmann's i jogurtu, z nutą czosnku i odrobiną pieprzu cayenne dla pikantnego akcentu. To danie, które zachwyci każdego miłośnika owoców morza!

Dla kogo?

Sałatka Conchiglie z krewetkami to **doskonała propozycja dla miłośników kuchni śródziemnomorskiej** i owoców morza. Przypadnie do gustu osobom ceniącym lekkie, ale sycące posiłki. Dzięki połączeniu białka z krewetek i węglowodanów z makaronu, danie to świetnie sprawdzi się jako pełnowartościowy posiłek dla całej rodziny.

Na jaką okazję?

Idealna na letnie przyjęcia w ogrodzie, kolacje z przyjaciółmi czy rodzinny obiad. Ta kolorowa sałatka będzie też gwiazdą bufetu podczas większych uroczystości. Możesz ją przygotować wcześniej i schłodzić w lodówce, dzięki czemu smaki wspaniale się łączą.

Czy wiesz, że?

Krewetki to nie tylko przysmak, ale także źródło cennych składników odżywczych. Są bogate w białko, witaminy z grupy B oraz minerały, w tym selen i jod. **Makaron Conchiglie** dzięki

swojemu kształtowi muszelek doskonale zatrzymuje [sos](#), sprawiając, że każdy kęs jest pełen smaku.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić sałatkę o kawałki awokado, kukurydzę lub oliwki. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj starty parmezan lub pokruszony ser feta. Jeśli lubisz ostrzejsze dania, zwiększ ilość pieprzu cayenne lub dodaj posiekane chili.