

Sałatka po kreolsku

Sałatka po kreolsku – smak Luizjany na Twoim stole

Kto uważa, że Amerykanie nie mają dobrej kuchni, niech odwiedzi Luizjanę! Ta południowa kraina słynie z prostych, ale niezwykle smakowitych potraw, gdzie pikantne przyprawy grają pierwsze skrzypce. Nasza **sałatka po kreolsku** to prawdziwa podróż do Nowego Orleanu – pełna wyrazistych smaków i kolorów.

Dla kogo?

Idealna propozycja dla miłośników wyrazistych, pikantnych smaków. Sprawdzi się zarówno jako *lekki lunch* dla osób ceniących zdrowe posiłki, jak i jako dodatek do grillowanych mięs dla tych, którzy lubią bardziej sycące dania. Dzięki prostocie wykonania spodoba się również początkującym kucharzom!

Na jaką okazję?

Sałatka po kreolsku świetnie sprawdzi się na letnim grillu, pikniku w parku czy jako kolorowy dodatek do niedzielnego obiadu. To również doskonała propozycja na spotkanie z przyjaciółmi, gdy chcesz zaskoczyć ich czymś oryginalnym, a jednocześnie nie spędzić całego dnia w kuchni.

Czy wiesz, że...?

Kuchnia kreolska to fascynująca mieszanka wpływów francuskich, hiszpańskich, afrykańskich i karaibskich. Słynny [sos](#) tabasco, który nadaje charakteru naszej sałatce, pochodzi właśnie z Luizjany i jest produkowany przez rodzinę McIlhenny od 1868 roku na wyspie Avery Island.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić sałatkę o *grillowane krewetki*, *kawałki kurczaka* lub *czarną fasolę* dla bardziej sycącej wersji. Jeśli lubisz jeszcze bardziej pikantne smaki, dodaj więcej tabasco lub świeżą papryczkę jalapeno. Dla złagodzenia ostrości świetnie sprawdzi się dodanie awokado lub odrobiny miodu do sosu.