

Sałatka warzywna z grillowanymi krewetkami królewskimi

Sałatka warzywna z grillowanymi krewetkami królewskimi

Letnia kompozycja soczystych warzyw i owoców morza, która zachwyci podniebienia Twoich gości! Nasza **sałatka z grillowanymi krewetkami królewskimi** to doskonałe połączenie świeżej rukoli, kiełków, pomidorków i kremowego awokado, zwieńczone aromatycznymi krewetkami prosto z grilla.

Dla kogo?

Idealna propozycja dla miłośników owoców morza i lekkich, ale sycących dań. *Soczyste krewetki* zamarynowane w oliwie i czosnku, a następnie grillowane do perfekcji, nadają sałatce wykwintnego charakteru. To danie zadowoli zarówno osoby ceniące wyrafinowane smaki, jak i tych, którzy szukają prostych, ale efektownych przepisów.

Na jaką okazję?

Sałatka sprawdzi się doskonale podczas **letniego spotkania w ogrodzie** lub jako główne danie wykwintnej kolacji. Możesz przygotować krewetki na domowym grillu, co nada im niepowtarzalnego aromatu. Podana z chrupiącą bagietką lub pieczywem zapiekany z serem i ziołami stworzy kompletny posiłek, który zachwyci Twoich gości.

Czy wiesz o tym?

Pikantny [sos](#) koktajlowy przygotowany z Majonezu Babuni Hellmann's, Ketchupu Hellmann's łagodnego, sherry i tabasco nadaje sałatce wyjątkowego charakteru. Krewetki najlepiej podawać jeszcze ciepłe, dzięki czemu kontrast temperatur z chłodnymi warzywami tworzy fascynujące doznania smakowe.

Dla urozmaicenia

Sałatkę możesz wzbogacić uprażonymi na suchej patelni pestkami słonecznika, które dodadzą przyjemnej chrupkości. Zamiast mozzarelli wypróbuj roladę z sera koziego lub klasyczną goudę. Dla bardziej intensywnego smaku, zwiększ ilość tabasco w sosie lub dodaj świeżo zmielony czarny pieprz do marynaty na krewetki.