

Sałatka z awokado i krewetkami

Sałatka z awokado i krewetkami – egzotyczna uczta dla zmysłów

Dla kogo?

Ta **soczysty przysmak** idealnie sprawdzi się dla miłośników kuchni fusion, łączącej egzotyczne smaki z prostotą przygotowania. Połączenie kremowego awokado, słodkiego mango i delikatnych krewetek zadowoli zarówno osoby dbające o linię, jak i poszukiwaczy nowych doznań kulinarnych. To *doskonała propozycja* dla wszystkich, którzy cenią sobie lekkie, ale sycące posiłki bogate w wartości odżywcze.

Na jaką okazję?

Sałatka z awokado i krewetkami to elegancka przystawka na letnie przyjęcie, romantyczną kolację we dwoje lub wykwintny lunch. Jej kolorowy wygląd i harmonijne połączenie smaków sprawia, że goście będą pod wrażeniem. Możesz ją podać jako efektowny starter przed głównym daniem lub jako samodzielną przekąskę podczas spotkania z przyjaciółmi.

Czy wiesz, że?

Awokado, nazywane czasem *masłem natury*, jest jednym z najbogatszych źródeł zdrowych tłuszczów. W połączeniu z białkiem z krewetek tworzy pełnowartościowy posiłek, który dostarcza energii na długi czas. Mango dodaje nie tylko słodczy, ale również witamin, a chili pobudza metabolizm i nadaje całości pikantnego charakteru.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić sałatkę o **świeżą kolendrę** lub bazylię, które dodadzą aromat. Zamiast mango sprawdzi się również ananas lub papaja. Dla bardziej wyrazistego smaku skrop całość sokiem z limonki i dodaj odrobinę oliwy z oliwek. Jeśli lubisz bardziej chrupiące tekstury, posyp sałatkę prażonymi orzechami nerkowca lub pestkami granatu.