

Sałatka z krewetkami

Sałatka z krewetkami – orzeźwiająca kompozycja smaków

Nasza **sałatka z krewetkami** to prawdziwa uczta dla podniebienia! Chrupiąca sałata lodowa stanowi doskonałą bazę dla soczystości różowych krewetek, które nadają potrawie wyrazisty, morski charakter. Delikatne kawałki wędliny harmonijnie łączą się z kremową fetą, tworząc idealny balans smaków.

Dla kogo?

Ta kompozycja przypadnie do gustu zarówno miłośnikom owoców morza, jak i osobom poszukującym lekkiego, a jednocześnie sycącego dania. *Doskonale sprawdzi się jako propozycja dla całej rodziny* – każdy znajdzie w niej coś dla siebie. Połączenie świeżych warzyw z krewetkami dostarcza cennych składników odżywczych przy zachowaniu niskiej kaloryczności.

Na jaką okazję?

Sałatka z krewetkami to świetny wybór na **letnie przyjęcie w ogrodzie**, rodzinny obiad czy kolację we dwoje. Efektownie prezentuje się na stole, szczególnie gdy udekorujesz ją kilkoma całymi krewetkami. Sprawdzi się również jako lekki lunch do pracy – wystarczy [sos](#) zapakować osobno i połączyć składniki tuż przed spożyciem.

Czy wiesz, że...

Krewetki to nie tylko wyśmienity smak, ale także źródło pełnowartościowego białka i selenu – pierwiastka wspierającego odporność. Połączenie ich z pomidorami bogatymi w likopen

tworzy nie tylko smaczne, ale i zdrowe danie.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami – spróbuj dodać awokado pokrojone w kostkę, garść rukoli lub prażone pestki słonecznika. Dla bardziej wyrazistego smaku, skrop sałatkę sokiem z cytryny i dodaj świeżo zmielony czarny pieprz. Jeśli lubisz ostrzejsze smaki, wzbogać sos odrobiną chili.