

Sałatka z makaronem ryżowym i krewetkami

Egzotyczna sałatka z makaronem ryżowym i krewetkami

Nasza **sałatka z makaronem ryżowym i krewetkami** to prawdziwa uczta dla zmysłów! Soczyste krewetki zamarynowane w aromatycznej mieszance papryczki chili, kolendry i oliwy, usmażone na patelni grillowej do perfekcji, spotykają się ze słodkim ananasem i delikatnym makaronem ryżowym. Całość dopełnia sos słodki chili i świeża natka pietruszki, tworząc harmonijne połączenie smaków Dalekiego Wschodu.

Dla kogo?

Ta *orientalna kompozycja* sprawdzi się zarówno dla miłośników owoców morza, jak i osób poszukujących lekkich, ale sycących dań. Jest idealna dla całej rodziny – dzieci pokochają słodkie nuty ananasa, a dorośli docenią wyrazisty smak krewetek i pikantny akcent chili.

Na jaką okazję?

Sałatka doskonale sprawdzi się jako **lekki obiad** w ciepłe dni, ale równie dobrze może być gwiazdą kolacji z przyjaciółmi. To także świetna propozycja na lunch do pracy – wystarczy zapakować ją do pojemnika, a będziesz cieszyć się smakiem egzotycznych wakacji nawet w środku pracowitego dnia.

Czy wiesz, że?

Makaron ryżowy jest naturalnie bezglutenowy, co czyni tę sałatkę doskonałym wyborem dla osób z nietolerancją glutenu. Dodatkowo krewetki są bogatym źródłem białka i zawierają

niewiele kalorii, dzięki czemu danie jest nie tylko pyszne, ale i zdrowe!

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić sałatkę o *posiekane orzechy nerkowca* dla dodatkowej chrupkości lub dodać plasterki awokado dla kremowej konsystencji. Jeśli lubisz bardziej wyraziste smaki, zwiększ ilość papryczki chili lub dodaj starty imbir do marynaty na krewetki.