

Szybka sałatka z krewetkami

Szybka sałatka z krewetkami – pyszna propozycja na każdą okazję

Szybka sałatka z krewetkami to **doskonałe połączenie smaków morza z klasycznymi składnikami**. Soczyste krewetki koktajlowe, których różowy kolor świadczy o tym, że są już ugotowane, wystarczy opłukać i osuszyć przed dodaniem do sałatki. Makaron ugotowany *al dente*, najlepiej w formie muszelek lub kolanek, stanowi idealną bazę dla pozostałych składników. Całość dopełniają cienkie paski szynki, żółtego sera, piórka cebuli oraz słodkie pomidorki koktajlowe przekrojone na pół.

Dla kogo?

Ta sałatka to **idealna propozycja dla zabieganych osób**, które cenią sobie szybkie, ale pełnowartościowe posiłki. Sprawdzi się również u tych, którzy rzadko sięgają po owoce morza, a chcieliby wprowadzić je do swojej diety w przystępnej formie. Delikatny smak krewetek doskonale komponuje się z pozostałymi składnikami, tworząc harmonijną całość.

Na jaką okazję?

Sałatka z krewetkami będzie **świetnym wyborem na letni obiad**, kolację w gronie przyjaciół czy jako dodatek do grilla. Możesz ją również zabrać do pracy w pojemniku lub zaserwować jako przystawkę podczas rodzinnego spotkania. Jej uniwersalny charakter sprawia, że pasuje do wielu okazji.

Czy wiesz, że...

Krewetki koktajlowe to najmniejszy rodzaj krewetek dostępnych na rynku. Jeśli chcesz wzbogacić smak sałatki, możesz

podsmżyć krewetki z czosnkiem przed dodaniem ich do pozostałych składników. Równie dobrze sprawdzą się krewetki marynowane, które nadadzą potrawie dodatkowego aromatu.

Dla urozmaicenia

[Sos](#) czosnkowo-ziołowy na bazie majonezu, jogurtu i ketchupu stanowi *idealny dressing* do tej sałatki. Wybierz łagodną wersję sosu, aby nie zdominował delikatnego smaku krewetek. Dla urozmaicenia możesz dodać świeże zioła, takie jak natka pietruszki, która nada potrawie świeżości i koloru.