

Krevetový koktejl

Potrebuje

- - 450g uvarených očistených malých kreviet
- - 3 hlávky šalátu
- - 200 g majonéza
- - 3 PL paradajkový kečup domáci
- - 100 g Karička
- - 1 čl mletej papriky
- - 1 PL citrónovej šťavy
- - trošku tabasca

Postup

Uvarené krevety scedíme, necháme odkvapkať. V mise zmiešame kečup, citrónovú šťavu, majonézu, Karičku a tabasco. Prelejeme cez krevety a premiešame. Šalát nakrájame alebo natrháme na drobno a naaranžujeme na 6 tanierov ako podstielku. Krevety naložíme na šalát, poprášime paprikou a podávame.

Tento recept nám posielal: Michal zo Sečoviec

náročnosť: nízka

čas: 45 minút

porcie: 6

bezpečný recept: Áno