

Салат с креветками, грейпфрутом и огурцом под пикантным соусом

Добавил(а) Оля

11.10.11 04:05 - Последнее обновление 11.10.11 04:32



Продукты для салата

- Креветки - 800 гр., грейпфрут - 1 шт.
- Огурцы - 300 гр., перец сладкий - 150 гр., лимон
- Для соуса: Сметана - 3 ст.л., оливковое масло - 2 ст.л., чеснок - 1 зубчик, соль, перец
- Укроп, листья салата

Салат с креветками, грейпфрутом и огурцом под пикантным соусом

Добавил(а) Оля

11.10.11 04:05 - Последнее обновление 11.10.11 04:32



Креветки готовим в соответствии с рекомендациями на упаковке. Креветки чистим.



Огурцы нарезаем мелкими кубиками.

Перец нарезаем тонкой соломкой.

Салат с креветками, грейпфрутом и огурцом под пикантным соусом

Добавил(а) Оля

11.10.11 04:05 - Последнее обновление 11.10.11 04:32



Для соуса смешиваем сметану, оливковое масло, измельчённый чеснок, солим, перчим.



Грейпфрут чистим, осторожно разделяем на небольшие кусочки.

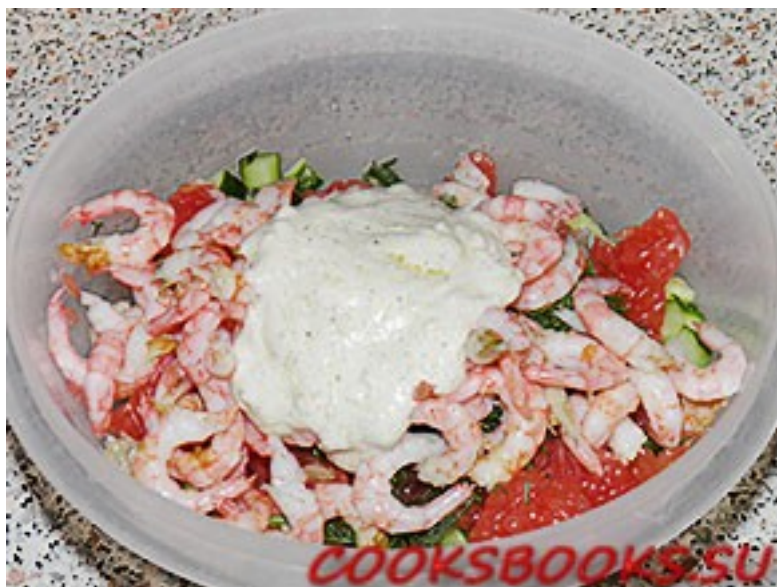
Салат с креветками, грейпфрутом и огурцом под пикантным соусом

Добавил(а) Оля

11.10.11 04:05 - Последнее обновление 11.10.11 04:32



Креветки поливаем соком половины лимона, оставляем мариноваться 5-10 минут.



Соединяем все ингредиенты, добавляем измельчённый укроп, соус.

Перемешиваем.

Готовый салат выкладываем на листья салата.

Приятного аппетита!!!

Салат с креветками, грейпфрутом и огурцом под пикантным соусом

Добавил(а) Оля

11.10.11 04:05 - Последнее обновление 11.10.11 04:32

{kunena_discuss:15}