

Salatka hiszpańska z krewetkami



Autor: **Zycie_na_goraco**
Przepisów: **787** Ocena: **6687**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 16 mrożonych krewetek bez pancerzyków i głów
- 1
- 2 kg ziemniaków
- 1 czerwona papryka
- 1 żółta papryka
- sól
- po 3-4 gałązki bazylii
- tymianku i oregano
- 4 ząbki czosnku
- 20 dag majonezu
- 20 dag gęstego jogurtu naturalnego
- pieprz
- 2 łyżki soku cytrynowego
- 2 łyżki oleju
- pół pęczka rukoli

Sposób przygotowania:

- 1 CZAS PRZYGOTOWANIA: około 75 minut
- 2 Ziemniaki obrać, gotować 20 minut w posolonej wodzie, wystudzić. Krewetki rozmrozić. Papryki pokroić w ósemki, ułożyć na blasze. Wstawić do rozgrzanego piekarnika ustawionego na funkcję grillowanie. Piec ok. 10 minut. Gdy skórka zrobi się lekko brązowa, wyjąć, przykryć ściereczką i zostawić do wystudzenia.
- 3 Zioła drobno pokroić. Czosnek obrać, 2 ząbki posiekać. Majonez wymieszać z jogurtem, przyprawić solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Dodać posiekany czosnek i zioła.
- 4 Paprykę obrać ze skórki, pokroić na kawałeczki. Krewetki naciąć wzdłuż, wyjąć wnętrze. Opłukać, osuszyć, posypać solą i pieprzem. Czosnek pokroić w plasterki. Na patelni rozgrzać olej. Wrzucić krewetki i plasterki czosnku. Smażyć 3-4 minuty.
- 5 Rukolę porwać na kawałeczki. Ziemniaki pociąć na cząstki. Wymieszać z papryką, rukolą i sosem majonezowo-jogurtowym. Krewetki nabić na wykałaczki. Podawać z sałatką ziemniaczaną.

Źródło: Życie na gorąco

Twoje notatki do przepisu: