

Studený těstovinový salát s krevetami

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Těstoviny vložíme do vroucí osolené vody a necháme vařit 7 minut, následně je scedíme a propláchneme studenou vodou. V pánvi rozpálíme olivový olej a restujeme krevety cca 5 minut, dokud nejsou růžové, a necháme je vychladnout. Ve velké míse smícháme zakysanou smetanu (1/2 šálku), majonézu (2 šálky), křenovou omáčku, cibuli (2 polévkové lžíce červené strouhané cibule), osolíme a opepříme. Okurku a řapíkatý celer nakrájíme na kostičky a přidáme do mísy, přimícháme orestované i vychlazené krevety a uvařené a vychlazené těstoviny. Vše dobře promícháme. Vložíme do lednice a před podáváním necháme alespoň hodinu odstát. Můžeme servírovat například na listech ledového salátu.

Ingredience

- **Cibule volná** - 25 g
- **Okurka hadovka** - 100 g
- **Salát hlávkový** - 90 g
- **Jedlá sůl** - 8 g
- **Křen** - 20 g
- **Olivový olej** - 15 g
- **Krevety vyloupané** 150 g - 500 g
- **Celer řapíkatý** - 100 g
- **Majonéza Master 180ml** - 180 g
- **Kysaná smetana 15%** 180 g - 180 g
- **Pepř černý mletý** 20 g - 3 g
- **Bezlepkové Fusili 250 g** - 250 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

