
Koktajl z krewetek

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4975 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 15 min.

300 g krewetek z puszki,

1 zielona salata,

2 jaja.

Rozowy sos majonezowy:

2 łyżki majonezu,

1 łyżka soku cytrynowego,

2 łyżki gęstej śmietany,

2 łyżki keczupu,

1 łyżka sosu Worcestershire lub sosu Tabasco,

1 kieliszek koniaku,

1/2 łyżeczki papryki do posypaniu,

sol, pieprz.

1. Krewetki wyjąć z puszki, odsaczyć z zalewy na sicie.
2. Salate umyc delikatnie pod bieżącą wodą.
3. Jaja ugotować na twardo, ostudzić, obrać, pokraić w ćwiartki.
4. Przygotować sos. Majonez wymieszać z sokiem cytrynowym, śmietaną, keczupem i sosem Worcestershire. Dopać solą i pieprzem. Pod koniec wlać kieliszek koniaku.
5. Wymieszać krewetki z sosem i wstawić na 1 godzinę do lodówki.
6. Koktajl podać w szerokich kieliszkach wyłożonych pokrojoną zieloną sałatą. Przybrać ćwiartkami jaj i posypać papryką.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 18 "Sałaty i sałatki", strona 62.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)