
Krewetki wiosenne

Dodano: 2005-03-22 16:44:11

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2837 razy.

dla 4-6 osob

500 gr krewetek (swieze albo z puszki)

1 dlugi ogorek

2 papryki zielone

1 peczek zielonej pietruszki (jesli sie nie myle jest gatunek z lisciami nico grubszymi i pokreconymi, w Belgii nazywaja to "persil")

1 cytryna

3/4 szklanki jogurtu naturalnego

1/4 szklanki majonezu

Ketchup i Tabasco

Obrac ogorek, przekroic na polowe (na dlugosc) i mala lyzeczka wydrzyc na dlugosci z wszystkich pestek. Otrzymamy w ten sposob jagby 2 dlugie lodki, ktore trzeba pokroic na czastki okolo 5 cm dlugosci. Kazda czastke pokroic na pasemka ok. 5 mm (kroic na dlugosc). Pokrojony ogorek zalac sokiem z wycisnietej cytryny i wstawic do lodowki. Nastepnie wymyc i wyczscic zielona papryke i pokroic na kostki ok 1 cm. Dorzucic papryke do ogorkow. Wymyc i posiekac drobno pietruszke i odstawic na bok. W pojemniku wymieszac 3/4 szklanki jogurtu naturalnego, 1/4 szklanki majonezu i 2 lyzki ketchupu, szczypte soli i pieprz. Po dokladnym wymieszaniu sosu dorzucic 10 kropli tabasco i na nowo dobrze wymieszac. (Ilosc kropli tabasco mozna powiekszyc, to zalezy od gustu).

Do saladerki wsypac krewetki, odcedzic troche ogorki i papryke z soku cytrynowego i dorzucic do krewetek, posypac pieruszką, zalac sosem i dobrze wymieszac. Wstawic jeszcze do lodowki. Salatka jest swierza i doskonala ze wystarczy jedynie swiezy chleb francuski(bagietka)i...Smacznego

Nadesłal: agentdouble <ewa.kurek@chello.be>