




Sałatka po tajsku z łososiem i krewetkami

 A.Brava

Polecane na:

Kuchnia (region): **bałkańska**

Warto wiedzieć:

 15 min

 2 porcje

Składniki:

Łosoś surowy - 100 g

Krewetki - 6 szt.

Seler nać - 1 natka

Papryczka ostra - 1 szt.

Ogórek świeży - 1-2 szt.

Sos sojowy - 1/4 szklanka

Sok z limonki - - kilka kropel

Sałata rzymska - - kilka listków

Krem na bazie octu z modemy - - kilka kropel

Dodatkowe info:

Sałatka robi się bardzo szybko, składniki można dobierać według własnego upodobania.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Krewetki ugotować, obrać ze skorupki, dać ostygnąć. Łososia, łodygę selera naciowego, ogórek pokroić w dowolne kawałki. Wszystkie składniki połączyć i zamarynować przez ok. 10 min w sosie sojowym. Następnie dodać posiekaną lub pokrojoną w kółeczka ostrą papryczkę, skropić wszystko świeżo wyciśniętym sokiem z limonki, dodać do smaku kilka kropel kremu na bazie octu balsamicznego z Modeny. Wyłożyć na liściach sałaty rzymskiej.