Sałatka krewetkowa scampi z suszonymi pomidorami

Konstancja Alicja

Polecane na: **danie główne, sałatki**

Warto wiedzieć:

30 min

2 porcje

Składniki:

krewetki - 180 g
mix sałat - - garść
rukola - - garść
cukinia - 1 szt.
oliwa z oliwek - 2 łyżka
pomidory malinowe - 3 szt.
pomidory suszone w oliwie z oliwek - 1/2 słoik
sezam biały - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Do tego przepisu będziesz potrzebować garnka do gotowania na parze.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jeśli Twoje krewetki są mrożone, rozmroź je w wodzie o temperaturze pokojowej. Następnie obierz ze skórek, pozbaw ogonków i jelita czarnego.

KROK 2: Umyj mix sałat i rukolę, następnie wrzuć do miski.

KROK 3: Cukinię pokrój na talarki o szerokości około 4 mm. Krewetki i cukinię umieść w naczyniu do gotowania na parze. Przypraw pieprzem i polej oliwą. Gotów około 15 minut.

KROK 4: W tym czasie umyj i pokrój pomidory malinowe w drobną kostkę. Wrzuć do miski. Dodaj do niej także pomidory suszone w oliwie z oliwek oraz 1 łyżkę tej oliwy.

KROK 5: Po ugotowaniu dodaj cukinię i krewetki do miski.

KROK 6: Wszystkie składniki wymieszaj i posyp sezamem. Smacznego!