Салат с креветками, грейпфрутом и огурцом под пикантным соусом

Добавил(а) Оля
11.10.11 04:05 - Последнее обновление 11.10.11 04:32





Продукты для салата

- Креветки - 800 гр., грейпфрут - 1 шт.
- Огурцы - 300 гр., перец сладкий - 150 гр., лимон
- Для соуса: Сметана - 3 ст.л., оливковое масло - 2 ст.л., чеснок - 1 зубчик, соль, перец
- Укроп, листья салата



Креветки готовим в соответствии с рекомендациями на упаковке. Креветки чистим.



Огурцы нарезаем мелкими кубиками.

Перец нарезаем тонкой соломкой.



Для соуса смешиваем сметану, оливковое масло, измельчённый чеснок, солим, перчим.



Грейпфрут чистим, осторожно разделяем на небольшие кусочки.



Креветки поливаем соком половины лимона, оставляем мариноваться 5-10 минут.



Соединяем все ингредиенты, добавляем измельчённый укроп, соус.

Перемешиваем.

Готовый салат выкладываем на листья салата.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:15}