Sałatka z krewetek i surimi



Kuchnia: śródziemnomorska
Czas przygotowania: powyżej 90min.
Danie dla: 4 osób
Stopień trudności: 4/10

Składniki:

- krewetki - 0,5 kg
- surimi - 0.5 kg
- cytryny - 3 szt.
- czosnek - 3 ząbki
- oliwa - 150 ml
- oregano - 2 szt.
- sól

Opis przygotowania:

Do garnka wkładamy surimi i przelane wrzątkiem na durszlaku krewetki. Zalewamy letnią wodą z dodatkiem soku z 2 cytryn i umieszczamy na no w lodówce. Następnego dnia delikatnie odsączamy i lekko przelewamy letnią wodą - pozostawiamy do odcieknięcia. Z oliwy, soku z cytryny, oregano i roztartego z solą czosnku sporządzamy sos. Doprawiamy sos solą.Delikatnie mieszamy krewetki i surimi z sosem. Pozostawiamy na 30 - 60 minut do przegryzienia. Smacznego

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!