



Krevetový salát

Krevetový salát s Alpro sójovou alternativou smetany

Příprava

1. Nejprve oloupeme mango a nakrájíme ho na stejné kousky. Třetinu manga si dáme stranou na salát. Chilli papričku rozkrojíme na půl a odstraníme semínka.
2. Na dresink rozmixujeme Alpro sójovou alternativu smetany s 2/3 manga a olivovým olejem. Přidáme chilli, lístky máty, limetkovou šťávu a špetku soli. Dáme vychladit.
3. Mezitím orestujeme krevety a ochutíme je solí a pepřem.
4. Nakonec spojíme všechny ingredience. Přidáme na malé kusy nakrájenou cibuli, piniové oříšky, kousky manga, krevety, mix salátů a dresink a ihned podáváme.



4 porce



25min



Ingredience

- 1 1/2 zralého manga
- 1/2 červené chilli papriky
- 2 snítky máty
- 250 ml Alpro sójové alternativy smetany
- 1 limetka
- 400 g syrových krevet
- 1 červená cibule
- 50 g opražených piniových oříšků
- 250 g salátu (máta, koriandr, rukola, řeřicha, oblíbené salátové listy)
- 3 lžičce olivového oleje
- čerstvě mletý pepř a sůl

Vyrobeno z

Alpro rýžová alternativa smetany na vaření



Alpro sójová alternativa smetany na vaření

