

# Benátské krevety

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 2

- krevety 300 g
- eidam 100 g
- bílý jogurt 80 g
- jabka 2 ks
- citrón 1.2 ks
- kari 1.2 lžička

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Bez vaření - např. u salátů

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 2

## Postup:

1. Krevety rozmrazíme, polijeme citrónovou šťávou a necháme odpočinout
2. Jablka oloupeme a nakrájíme společně se sýrem na kostičky
3. Celerovou nať nasekáme nebo použijeme nastrouhaný celer a vše důkladně promícháme
4. Jogurt prošleháme s kari kořením a jemně nasekanou pažitkou
5. Poháry střídavě plníme krevetami, směsí sýra se zeleninou a ochuceným jogurtem
6. Nakonec ozdobíme poháry kolečky salátové okurky a plátky citrónu.