

Pikantní krevetový salát s chilli papričkou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 2

- Vyloupané krevety 200 g
- Mletý pepř černý 1 špetka
- Stroužek česneku 1 ks
- Olivový olej 80 g
- Frisee 100 g
- Fenykl 80 g
- Pomeranč 1 ks
- Grep 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Cukr 1 lžice
- Suché bílé víno 60 ml
- Chilli paprička 1 ks
- Ředkvičky 4 ks
- Lollo Rosso 200 g
- Lollo Biondo 100 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Zařazení: Oběd

Země: Thajsko

Počet porcí: 2

Postup:

Vyloupané krevety očistíme, opláchneme a osušíme. Osolíme je a opepříme. Česnek nakrájíme nadrobno a nasypeme na krevety. Krevety zakapeme dvěma lžícemi oleje a zakryjeme fólií. Necháme v chladničce odležet.

Saláty omyjeme, natrháme na menší kousky a dáme do mísy. Fenykl očistíme, nakrájíme nadrobno a spolu s na tenkými plátky nakrájenými ředkvičkami přidáme k salátu. Pomeranč a grep oloupeme, vykrájíme dužinu a přidáme ji do mísy. Z chilli papričky vyjmeme semínka a najemno papričku pokrájíme. Vše promícháme.

Ze zbytku pomeranče a grepu vymačkáme do kastrůlku šťávu. Přidáme cukr a pomalu svaříme. Pak necháme vychladnout. Krevety opečeme na oleji dočervena. Zalijeme vínem a necháme ho odvařit.

Do mísy se zeleninou nalijeme citrusovou šťávu, osolíme, opepříme, zakapeme olivovým olejem a promícháme. Salát dáme do misek, navrch krevety.