

## Салат с авокадо и креветками

### Ингредиенты

- Красный лук - половина луковицы
- Авокадо - 2 шт
- Руккола - 120 г
- Тигровые креветки - 300 г очищенные
- Оливковое масло - 5 ст. л
- Соль -
- Перец -

### для заправки:

- Йогурт - 250 г натуральный
- Лимон - сок четверти
- Карри (паста) - 1 ч. л желтой или красной
- Кинза - 5 веточек
- Соль -



Рейтинг блюда: 5/5

### Процесс приготовления

1

Для заправки соедините в миске йогурт, сок лимона, карри-пасту и рубленую кинзу. Добавьте щепотку соли и интенсивно все перемешайте.

2

Красный лук нарежьте соломкой, авокадо – тонкими ломтиками. Смешайте с листьями салата.

**3**

Хорошо разогрейте широкую сковороду, влейте в нее оливковое масло и обжаривайте креветки по 2-3 минуты с каждой стороны. В конце посолите, поперчите и переложите в салат. Подавайте с йогуртовой заправкой.

---



Приятного вам аппетита :)