

Салат с авокадо с креветками

Ингредиенты

- Авокадо - 2 шт спелый
- Креветки - 12 шт крупные
- Мёд - 4 ст.л
- Соевый соус - 1 ст.л
- Сок - 2 ст.л
- Оливковое масло -
- Соль -
- Перец -



Рейтинг блюда: 3.5/5

Процесс приготовления

1

Каждое авокадо хорошо вымойте, разрежьте пополам до кости, слегка поверните половинки относительно друг друга, разъедините половинки и удалите кость.

2

Столовой ложкой выньте из авокадо мякоть, кожуру сохраните. Мякоть крупно нарежьте и сбрызните лимонным соком.

3

Соедините в миске мед и соевый соус, хорошо размешайте вилкой или венчиком.



4

Креветки очистите, разрежьте каждую вдоль пополам. Посолите, поперчите. На сковороде разогрейте оливковое масло и обжаривайте на нем креветки 3–4 минуты.



5

Сразу со сковороды киньте креветки в миску с медом и соевым соусом, аккуратно размешайте, чтобы креветки покрылись медовой глазурью.



6

Каждую половинку кожуры авокадо наполните кусочками мякоти, поверх выложите креветки. Подавайте салат с бокалом холодного белого вина.



Приятного вам аппетита :)