

Благородный салат с креветками



Что нужно:

- креветки (готовые и очищенные, можно в маринаде) - 200 г;
- шпроты в масле - 1 консерва;
- соевый соус 1,5 ст. л.;
- мята - 1 пучок;
- петрушка - 1 пучок;
- огурцы (мелкие) - 6-7 шт;
- помидоры черри - 1 упаковочка;
- чеснок - 1 зубчик;
- красный лук - 1 шт;
- половинка лайма;
- растительное масло - 1-2 ст.л.;
- сахар - 1 ч.л.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 40 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Берём шпроты, масло, соевый соус, сок лайма, сахар, немного соли.
3. Шпроты разминаем вилочкой и всё тщательно смешиваем.
4. Добавляем в получившуюся рыбную заготовку наши креветки.
5. Закладываем нарезанные пополам помидоры черри.
6. Мелко рубим всю зелень и также отправляем в салат.
7. Добавляем нарезанный полукольцами лук.
8. Закладываем огурцы, нарезанные полукружочками.
9. Добавляем истолчённый чеснок, солим и перчим. Перемешиваем.