

Салат "Морские мармеладки"



Что нужно:

- креветки (готовые и очищенные) - 200 г;
- красный сладкий перец - 1 шт;
- сахар - 1 ст. л.;
- сок 1 лимона;
- авокадо - 1 шт;
- зел. яблоко - 1 шт;
- огурец - 1 шт;
- руккола - 1 пучок;
- сливки (33%) - 1 ч. л.;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 15 мин.

Описание

Приготовление

1. Готовим мармеладную смесь (нарезаем перец тонкой соломкой, почти стружкой и добавляем в сковородку, в которой предварительно мы разогрели сахар с лимонным соком, и готовим минут 10);
2. Авокадо нарезаем кубиками;
3. Зел. яблоко очищаем от кожуры и семян, и нарезаем брусочками;
4. Огурец нарезаем тонкими дольками;
5. Смешиваем все ингредиенты, солим и поливаем нашей мармеладной смесью.