

Рецепт : Салат из морепродуктов

СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ
БРАУЗЕРА



Салат из креветок и краба классический, с легкой заправкой из майонеза.

Вы можете подавать его в качестве салата на листьях салата или даже на тосте. Как бы то ни было, это будет один из ваших любимых рецептов салата из морепродуктов.

Ингредиенты:

500 г вареных креветок среднего размера
3 чашки вареного или консервированного крабового мяса
1 маленькая луковица, нарезать
1 стебель сельдерея, тонко нарезать
1/2 чашки майонеза
1 ч. л. приправы для морепродуктов
1 ч. л. лимонного сока
1/2 ч.л. соли
1/8 ч. л. черного молотого перца
Листовой салат
1 яйцо, сварить вкрутую

Способ приготовления:

Шаг 1:

Креветки очистить, крабовое мясо разделить на пластинки. Лук и сельдерей нарезать.
Сложить все в большую миску.

Шаг 2:

Майонез, приправу для морепродуктов, лимонный сок, соль и перец соединить в отдельной посуде, вылить в смесь с креветками и осторожно перемешать.

Шаг 3:

Салат накрыть и поставить в холодильник по крайней мере на час. Подавать в миске,

выложенной листьями салата, украсить яйцом, порезанным на кружочки.

Салат из морепродуктов готов.
Приятного аппетита!

**СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ
БРАУЗЕРА**