

Состав:

350-400 г креветок размера XXL

6-7 листьев салата «Айсберг»

1 крупный зубчик чеснока

4-5 веточек петрушки

1 ст.л. свежесжатого лимонного сока

4 ст.л. оливкового масла

Соль, перец черный молотый

Рецепт салата из креветок в соусе из оливкового масла, чеснока и петрушки:

Креветки разморозить при комнатной температуре, промыть и очистить.

Петрушку промыть и мелко порубить.

Чеснок очистить и мелко порубить.

В оливковом масле обжарить креветки до готовности, добавить петрушку и чеснок, свежесжатый лимонный сок, посолить и немного поперчить. Перемешать, снять с огня и остудить.

Листья салата «Айсберг» промыть, обсушить, порвать руками на некрупные куски размером примерно 3х4 см.

Промыть и очистить от семян болгарский перец. Нарезать перец соломкой.

Перемешать листья салата и болгарский перец, немного посолить, сверху выложить креветки и полить соусом из сковороды.

Приятного аппетита!