

Krevetový koktejl s cottage

🕒 10 minut

náročnost ●○○○

Občas je potřeba zkusit něco nového. Dejte šanci ingrediencím, jako jsou limetky nebo krevety, a připravte si s námi tuhle pochoutku, která nadchne vás i vaše přátele.



Ingredience

- 100 g Jihočeský cottage
- olivový olej
- červené tabasco
- 1 citron
- 2 lžičky passata al pomodoro (nebo kečup)
- sůl
- pepř
- 200 g předvařených krevet
- 2 ks avokáda
- směs bylinek dle chuti (petržel, pažitka, bazalka...)

Návod na přípravu:

V misce smícháme všechny ingredience a dle chuti dochutíme solí, pepřem, citronovou šťávou a olivovým olejem. Avokádo umyjeme, rozpůlíme, zbavíme pecky a opatrně vyndáme dužinu, kterou poté nakrájíme na kostičky. Přidáme uvařené krevety a promícháme. Salát servírujeme v koktejlových skleničkách posypaný směsí z bylinek.