

Krevetový salát s pomelem

Časová náročnost: 30 minut

Salát

1 ks	pomelo
2 ks	avokádo
250 g	vyloupané předvařené krevety
2 lžíce	limetková šťáva
kousek	čerstvý zelený salát



Zálivka

100 ml	bílý smetanový jogurt
100 ml	majonéza
2 ks	chilli paprička
	sůl
	pepř mletý
1 lžíce	rybí omáčka

Postup přípravy

Pomelo oloupeme a vybereme z něj dužinu. Tu nakrájíme na menší kousky. Vyzrálé avokádo rozkrojíme podélně na polovinu, odstraníme pecku a vnitřek opatrně vydlabeme lžičkou. (Zbytek avokáda nevyhazujeme!) Do misky si dáme pokrájené pomelo s avokádem, přidáme vyloupané a předvařené krevety a zakapeme limetkovou šťávou. Necháme chvilku odležet. Mezitím si připravíme zálivku: Bílý jogurt smícháme s majonézou, přidáme nasekané chilli papričky a dochutíme solí, mletým pepřem a rybí omáčkou. Na závěr vydlabané avokádo "vysteleme" kouskem zeleného salátu, naservírujeme na něj odleželý krevetový salát a přelijeme jej připravenou zálivkou. Ihned podáváme.