

# Mangový salát s krevetami

Časová náročnost: 20 minut

## Seznam přísad

|              |                                  |
|--------------|----------------------------------|
| 1 ks         | větší mango                      |
| 15 ks        | čerstvé tygří krevety (oloupané) |
| 250 g        | listový salát                    |
| 1 až 2 lžíce | med                              |
| 4 ks         | bílá cibulka                     |
| 1 ks         | zelená paprika                   |
| 1 ks         | citron                           |
| 1 kousek     | čerstvý zázvor                   |
| 500 ml       | voda                             |
| 2 lžíce      | olivový olej                     |
|              | sůl                              |
|              | pepř                             |



## Postup přípravy

*Mangový salát s krevetami je v různých variacích oblíbený především v thajské a vietnamské kuchyni. My si nyní přiblížíme zjednodušený recept, který vám zabere minimum času na přípravu.*

Oloupané krevety opláchneme, osušíme a potřeme medem. Na pánvi rozpálíme olivový olej a krevety zprudka orestujeme z obou stran. Restujeme je asi minutu. Musí zrudnout, ale neměly by být příliš vysušené. Necháme je vychladnout.

Nyní si připravíme dressing na salát. Rozřízneme papriku, zbavíme ji semínek a nakrájíme ji na malékousky. Dále vymačkáme citron a kůru z něj nastrouháme. Přidáme lžici olivového oleje, 500 ml teplé vody, sůl a pepř.

Oloupeme zázvor, rozkrojíme ho a společně se zbylými surovinami ho buď rozmixujeme, nebo lze na něj použít lisovač na česnek. V tom případě suroviny mixovat nemusíme.

Připravíme si mango. Oloupeme ho a rozkrájíme na malé kostky. Nakrájíme také bílou cibulku a smíchámeji s natrhaným omytým salátem.

Nyní můžeme servírovat na talíř salát smíchaný s cibulkou a mangem. Kolem rozložíme krevety a celé to zalijeme připraveným dressingem. Pokrm dáme ještě na chvíli do lednice, aby byl příjemně studený.

Mangový salát s krevetami si nejlépe vychutnáme s čerstvou či rozpečenou bagetou.