

Koktajl z krewetek

Przepis dodany przez użytkownika Bajor1989



Ten smaczny koktajl z krewetek znakomicie będzie się prezentował w szklanych pucharkach.

Czas przygotowania: 3 godziny

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Mrożone krewetki - 25 dag
- Jajka - 4 szt.
- Pomidory - 2 szt.
- Czerwona cebula - 1/2 szt.
- Czerwona Fasoli - 1/2 puszka(i)
- Zielona sałata - 4 liście
- Cytryna - 1 szt.
- Koniak - 30 ml
- Majonez - 4 łyżeczka(i)
- Natka pietruszki -
- Sól -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Krewetki rozmrozić, opłukać zimną wodą, skropić koniakiem i wstawić do lodówki na 30 minut.
- 2.** Jajka ugotować na twardo, ostudzić w zimnej wodzie, obrać i pokroić na ćwiartki. Cebulę obrać, opłukać i pokroić w cienkie piórka. Pomidory umyć i pokroić w ósemki. Fasolę odcedzić z zalewy.
- 3.** W szklanych pucharkach lub w szklanych miseczkach układać na liściu sałaty: ćwiartki jajek, części pomidora, fasolę i cebulę, a na wierzchu krewetki. Na każdą porcję nałożyć łyżeczkę majonezu i przybrać liśćmi pietruszki i ćwiartkami cytryny. Schłodzić w lodówce 1-2 godziny