

# Sałatka z krewetek i awokado

## Składniki

Puszka krewetek w zalewie (15 dag), 2 awokado, mango, 4 cebule szalotki, 10 dag rodzynek, mała główka sałaty (najlepiej karbowanej), 4 łyżki winnego octu, 6 łyżek oleju, łyżka soku z cytryny, pieprz, sól

## Sposób przyrządzenia

Krewetki osączyć z zalewy. Owoce awokado i mango umyć, obrać, usunąć pestki, pokroić w drobną kostkę. Awokado skropić sokiem z cytryny. Cebulki obrać, posiekać. Rodzynki namoczyć na 10 minut, osączyć. Sałatę opłukać, osuszyć, rozłożyć na półmisku. Z octu, oleju, pieprzu i soli sporządzić gęsty sos, ubijając energicznie trzepaczką. Ułożyć składniki sałatki na liściach sałaty, poleć sosem.

