



SAŁATA Z KREWETKAMI I CHILLI

Przygotowanie:

Czosnek obierz i pokrój w cienkie plasterki. Umytą papryczkę chilli pokrój w paski. Krewetki smaż na głębokim oleju, pod koniec dodaj chilli i czosnek. Na talerzu ułóż mieszankę sałat, krewetki i przekrojone na pół winogrona. Podawaj z ćwiartkami cytryny, posypane sezamem, a całość skrop oliwą. Natkę pietruszki wykorzystaj do przyozdobienia potrawy.

Składniki (dla 2 osób)

- 1 opakowanie **Mieszanki sałat Fit&Easy Party**
- 12 krewetek tygrysiach
- 1 papryczka chilli
- 1 ząbek czosnku
- 1 cytryna
- 3 łyżki **Oliwy Extra Virgin Borges**
- Olej do smażenia
- 1 kiść czerwonych winogron
- Natka pietruszki
- Garść ziaren sezamu