

Koktajl z krewetek

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 min

Liczba porcji: 4

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować pucharki: sałatę drobno pokroić, ułożyć na dnie 4 kieliszków do wina lub niedużych szklanych pucharków.

Krok 2 - Krewetki osączyć z zalewy (krewetki mrożone rozmrozić, sparzyć wrzątkiem).

Krok 3 - Cebulę obrać. 100 g brzoskwini z puszki, 60 g ogórków konserwowych, 40 g selera naciowego oczyszczonego z włókien pokroić na mniejsze kawałki.

Krok 4 - W naczyniu miksującym założyć nóż, włożyć pokrojone brzoskwinie, cebulę, ogórki i selera. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Posiekać – czas 7 sekund, prędkość 6.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkę zebrać masę ze ścian naczynia. Dodać 120 g krewetek, 80 g gęstego majonezu, 60 g pikantnego ketchupu, 0,5 łyżeczki soli i szczyptę pieprzu. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Wymieszać - czas 20 sekund, obroty 3, wsteczne.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę dzbanka, wyporcjować sos do przygotowanych kieliszków z sałatą. Kieliszki/pucharki udekorować sałatą i cząstkami cytryny. Koktajl podawać schłodzony