



Салат с креветками и манго

Нежные креветки прекрасно сочетаются со сладким манго и спелым авокадо. Легкая цитрусовая заправка делает салат свежим и изысканным.

 20 мин

Ингредиенты

очищенные креветки — 250 г

манго — 1 шт.

салатный микс — 80 г

авокадо — 1 шт.

лайм — ½ шт.

оливковое масло — 1 ст. л.

Кунжут

Приготовление

1. Замаринуйте креветки в масле и соке лайма.
2. Готовьте в аэрогриле при 190°C 6–8 минут.
3. Нарезьте манго и авокадо.
4. Соедините все ингредиенты.
5. Посыпьте кунжутом и сразу подавайте.

Температура и время приготовления приведены в качестве ориентира и могут изменяться в зависимости от выбранных продуктов. Возможно, Вам потребуется немного отрегулировать температуру и время приготовления.