**Salát s krevetami**

Léto pro spoustu lidí znamená sluníčko, přísun čerstvé zeleniny ze zahrádky, posezení venku s přáteli a časté grilování s rodinou. Během léta se všichni snažíme v kuchyni trávit co nejméně času, a tak volíme jídla rychlá a jednoduchá na přípravu. Letní salát s krevetami je právě takový – velmi snadný a chutný recept, kterým okouzlíte rodinu či přátele.

[Divoké](https://www.mylord-premium.cz/cs/divoke-krevety-13-15) krevety Mylord Premium se skvěle hodí na grilování. Jejich pevný krunýř je ochrání, takže se maso nespálí a neztratí na šťavnatosti. Stačí je včas vyndat z mrazáku a pak během chvilky vykouzlíte úsměv na tvářích všech strávníků.

**Na salát budete potřebovat:**

2 hrsti směsi listových salátů

půlku salátové okurky

10 cherry rajčátek

1 mrkev

2 zelené cibulky

půlku manga

balení divokých krevet Mylord Premium

50 g pražených arašídů

lístky máty nebo koriandru

**Na zálivku:**

chilli papričku pokrájenou najemno

1 rozmačkaný stroužek česneku

2 lžíce rybí omáčky

2 lžíce rýžového octa

lžičku nastrouhaného zázvoru

2 lžičky cukru

lžičku sezamového oleje

**Postup:**

1. Do mísy dáme veškeré suroviny na zálivku a promícháme.
2. Mezitím rozmražené krevety hodíme na gril a grilujeme z každé strany přibližně   
   2 minuty.
3. Do servírovací mísy dáme listy salátu, pokrájenou okurku, mrkev, rajčata, pokrájené mango, zelenou cibulku a lístky máty.
4. Na zeleninu dáme grilované krevety a vše polijeme zálivkou a posypeme nasekanými arašídy.

Hotovo a dobrou chuť!

*Připraveno ve spolupráci s [garden.and.kitchen](https://www.instagram.com/garden.and.kitchen/).*