

Салата със скариди

2-3 Порции

СЪСТАВКИ

За салатата:

500 г смесена салата
100 г бял равнец (по желание)
4 праскови
350 г **скариди**

За дресинга:

50 г **пшенична трева**
150 г йогурт
50 г **сладка горчица**
Сироп от агаве
Слънчогледово олио

сол
пипер

**АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ**



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Измийте и отцедете марулята. Отстранете костилките и нарежете прасковите на парчета.

Междувременно загрейте тенджерата и намажете с малко олио. Запечете прасковите от двете страни по около една минута от всяка страна. Оставете прасковите настрана и след това запечете скаридите на грила.

За дресинга разбъркайте добре всички съставки и овкусете със сол и черен пипер. Предпочитаме да използваме бял равнец в салатата, но това не е задължително. Подредете салатната смес в голяма чиния, отгоре с прасковите и скаридите и овкусете с дресинга.