



SAŁATA Z GRILLOWANYMI KREWETKAMI I SZPINAKIEM

Przygotowanie:

Krewetki zamarynuj w oliwie, soku z cytryny, chili, posiekanym czosnku oraz pieprzu. Ugrilluj je na patyczkach od szaszłyków lub patelni grillowej z odrobiną oliwy (1,5 minuty z każdej strony). Na koniec owoce morza posól. Do naczynia wysyp mieszankę sałat oraz szpinak, dodaj półtówki pomidorków i krewetki. Taką kompozycję proponuję podać z sosem *salsa verde* na bazie natki pietruszki lub z dressingiem *marie-rose*.

Składniki:

- ½ opakowania *Mieszanki sałat Fit&Easy Active*
- ½ opakowania *Szpinaku Fit&Easy*
- 200 g obranych krewetek
- 15 pomidorków koktajlowych
- 2 ząbki czosnku
- Sól, pieprz
- Oliwa z oliwek
- Odrobina chili
- Sok z ½ cytryny