



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 półówki 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