



SAŁATA Z KREWETKAMI, MELONEM, SEZAMEM I MARYNOWANYM IMBIREM

Przygotowanie:

Krewetki zamarynuj (odrobina oliwy, ząbek czosnku, pieprz lub chili) i smaż po 2 minuty z każdej strony. Pod koniec posól. Melona pokrój na kostkę o wymiarach 1,5 cm. Ogórki obierz i pokrój w pół plastry. Mieszanke sałat wyłóż do naczynia, dodaj wszystkie wymienione składniki oraz odcedzony imbir. Posyp całość sezamem. Proponuję sosy: [winegret](#), [salsa verde](#) lub z [mango i mięty](#).

Składniki:

1 opakowanie [Mieszanki sałat Fit&Easy Cool](#)
200 g krewetek
½ melona typu Galia
2 łyżki uprażonego sezamu
50 g marynowanego imbiru
2 ogórki gruntowe