

**Состав:**

(на 2 порции)

14-16 креветок размера XXL

4 крупных листа салата айсберг

1 зубчик чеснока

1/3 лимона

1 ч.л. кунжута

соль

**Для соуса:**

2 ст.л. сметаны 20% (сметана не должна быть кислой)

1 ст.л. майонеза

1-2 ч.л. сладкого томатного кетчупа

1 зубчик чеснока

**Рецепт салата из жареных креветок в розовом соусе:**

Креветки разморозить при комнатной температуре и очистить от панциря. Очищенные креветки залить соком лимона и поместить в холодильник на 15 минут.

Чеснок очистить и промыть. Один зубчик чеснока мелко порубить.

Второй зубчик чеснока выдавит в небольшую пиалу для приготовления соуса. Сюда же добавить сметану, майонез и кетчуп. Все тщательно перемешать.

Листья салата айсберг промыть, обсушить, порвать руками и разложить на 2 тарелки (рецепт приводится из расчета приготовления двух порций) и заправить приготовленным соусом.

Замаринованные в лимонном соке креветки обжарить на сковороде в растительном масле в течение 3-4 минут. Сюда же добавить мелко порубленный чеснок и немного посолить.

Выложить сверху на листья салата, заправленные соусом, посыпать кунжутом.

Приятного аппетита!