Mangový salát s krevetami

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

1 ks	větší mango
15 ks	čerstvé tygří krevety (oloupané)
250 g	listový salárt
1 až 2 lžíce	med
4 ks	bílá cibulka
1 ks	zelená paprika
1 ks	citron
1 kousek	čerstvý zázvor
500 ml	voda
2 lžíce	olivový olej
	sůl
	pepř



Postup přípravy

Mangový salát s krevetami je v různých variacích oblíbený především v thajské a vietnamské kuchyni. My si nyní přiblížíme zjednodušený recept, který vám zabere minimum času na přípravu.
Oloupané krevety opláchneme, osušíme a potřeme medem. Na pánvi rozpálíme olivový olej a krevety zprudka orestujeme z obou stran. Restujeme je asi minutu. Musí zrůžovět, ale neměly by být příliš vysušené. Necháme je vychladnout.
Nyní si připravíme dressing na salát. Rozřízneme papriku, zbavíme ji semínek a nakrájíme ji na malékousky. Dále vymačkáme citron a kúru z něj nastrouháme. Přidáme lžíci olivového oleje, 500 ml teplé vody, sůl a pepř.
Oloupeme zázvor, rozkrojíme ho a společně se zbylými surovinami ho buď rozmixujeme, nebo lze na něj použít lisovač na česnek. V tom případě suroviny mixovat nemusíme.
Připravíme si mango. Oloupeme ho a rozkrájíme na malé kostky. Nakrájíme také bílou cibulku a smíchámeji s natrhaným omytým salátem.
Nyní můžeme servírovat na talíř salát smíchaný s cibulkou a mangem. Kolem rozložíme krevety a celé to zalijeme připraveným dresingem. Pokrm dáme ještě na chvíli do lednice, aby byl příjemně studený.
Mangový salát s krevetami si nejlépe vychutnáme s čerstvou či rozpečenou bagetou.