

Креветочный салат в ракушках



На 100 грамм:
Калорийность: **217.7 ккал.**
Белки: **10.88 г.**
Жиры: **7.53 г.**
Углеводы: **26.16 г.**

Время приготовления: **35 минут**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/krevetochnyj-salat-v-rakushkah/>

Бasilik в соусе можно заменить на другую зелень по вашему вкусу - знаю точно, что тут будет хорош укроп.

Ингредиенты:

- 16 крупных макарон в форме ракушек
- 150 г креветок
- 1 небольшой огурец
- небольшого сладкого перца
- 2 ст.л. майонеза
- 2-3 веточки зеленого базилика
- соль по вкусу

Приготовление:

Макароны отвариваем в подсоленной воде по инструкции на упаковке, около 15 минут.

Сцеживаем воду и остужаем макароны.

Креветки отвариваем до готовности в подсоленной воде, около 5 минут. Если вы используете варено-мороженые креветки, их достаточно обдать кипятком. Очищаем от панцирей и нарезаем не очень мелко.

Огурец и перец нарезаем мелкими кубиками.

Майонез и листья базилика кладем в чашу блендера и перемалываем.

Смешиваем креветки с овощами и солим по вкусу.

Раскладываем по макаронам. Кладем по 1 ч.л. соуса и украшаем зеленью.