

# Овощной салат с креветками и йогуртовой заправкой



На 100 грамм:  
Калорийность: **92,94 ккал.**  
Белки: **4,55 г.**  
Жиры: **6,5 г.**  
Углеводы: **4,09 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/ovoshnoj-salat-s-krevetkami-i-jogurtovoj-zapravkoj/>

Креветки способны сделать любое блюдо более сытным и придать ему особый вкус. Попробуйте этот освежающий яркий салат с овощами и креветками.

## Ингредиенты:

- креветки 150 г
- помидоры черри 200 г
- перец болгарский желтый 1/2 шт
- перец болгарский красный 1/2 шт
- авокадо 2 шт
- огурец средний 1 шт
- йогурт натуральный 1/2 баночки
- яблочный уксус 2 ч. л
- масло оливковое 1 ст. л
- чеснок 1 зубчик
- зеленый лук несколько перьев
- соль, перец по вкусу

## Приготовление:

Нарезать перец небольшими кубиками. Очистить огурец и авокадо, а затем также нарезать их кубиками. Помидорами черри разрезать пополам. Выложить овощи в салатник. Смешать йогурт с уксусом и оливковым маслом. Добавить соль и перец, а также очищенный и мелко нарезанный зубчик чеснока. Выложить в салатник к остальным ингредиентам очищенные креветки, заправить

приготовленной заправкой и посыпать нарубленным зеленым луком.