Теплый салат из макарон и креветок

На 100 грамм:
Калорийность: **150.07 ккал.**
Белки: **6.58 г.**
Жиры: **6.42 г.**
Углеводы: **16.46 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/teplyj-salat-iz-makaron-i-krevetok/

Ингредиенты:
- сладкий перец 1 шт
- свежие листья тимьяна
- очищенные креветки 250 г
- оливковое масло 1 ст. л
- соль
- короткая паста 175 г
- помидоры черри 200 г
- чеснок 2 зубчика

для заправки:
- свежемолотый черный перец
- лимонный сок
- оливковое масло 2 ст. л

Приготовление:
Пасту отварить в кипящей воде согласно инструкции на упаковке. Пока варится паста, в сковороде разогреть оливковое масло, обжарить очищенные зубчики чеснока, затем бросить листья тимьяна, креветки и, помешивая, быстро обжарить все вместе. Обжаренные креветки соединить с отваренной пастой.
Перец очистить от семян и нарезать полосками или небольшими кубиками. Помидоры разрезать дольками. В тарелку выложить пасту с креветками, добавить перец и помидоры. Смешать все ингредиенты для заправки и сбрызнуть салат. Перемешать, поперчить и подавать в теплом виде.