

Закуска з креветками й авокадо

Легка закуска для любителів креветок й авокадо.

- 12 великих креветок
- 4 столові ложки тертого пармезану
- 1 авокадо
- 2 столові ложки майонезу
- 2 столові ложки лимонного соку
- сіль, перець, олія
- лимон
- свіжий салат для прикраси

Зняти панцир з креветок залишаючи хвостик, надрізати спинку і вийняти чорну ниточку. Обсушити їх на паперовому рушнику, обпанірувати в пармезані й викласти на легко нагріту сковорідку з 2-3 столовими ложками олії. Обсмажити креветки з кожного боку по 2 хв і викласти на таріль.

Авокадо обчистити від шкірки, порізати великими шматками і покласти у блендер. Змолоти авокадо до консистенції пюре, додаючи сік лимону, майонез, сіль і перець до смаку. Соус має бути густим.

На тарілку викласти салат, попередньо приправивши олією, соком лимону, сіллю та перцем.

Соус з авокадо викласти у кондитерський мішок з фігурним наконечником. Витиснути приблизно 2 столові ложки соусу на середину тарілки, викласти 3 креветки й прикрасити двома скибками лимону.

