

Orzeźwiająca sałatka z ciecierzycą i krewetkami  
z musztardowym sosem winegret z miodem i sosem sojowym

01

 **GOTUJ**   
W DRODZE



## SKŁADNIKI



NA 1 OSOBĘ

### Sałatka:

200 g ugotowanej ciecierzycy  
1/4 czerwonej papryki  
1/4 zielonej papryki  
1/2 ogórka  
1/2 awokado  
2 łyżki zielonych oliwek  
50 g sera feta  
1 łyżka kopru  
1 łyżka soli, czarnego pieprzu i oregano

### Sos winegret:

100 ml oliwy z oliwek  
3 łyżki musztardy  
4 łyżki sosu sojowego  
100 ml miodu  
1 łyżka octu, soli i czarnego pieprzu

## PRZYGOTOWANIE

- 1 Sałatka:**  
Pokrój wszystkie warzywa, odcedź ciecierzycę i wszystko wymieszaj.  
Posyp mieszanką soli, czarnego pieprzu i oregano.
- 2 Sos winegret:**  
Wymieszaj wszystkie składniki w misce lub pojemniku  
do otrzymania jednolitej kremowej konsystencji.
- 3 Łączenie składników:**  
Sałatkę polewamy sosem winegret i przyprawiamy do smaku.  
Możemy wykorzystać cały sos winegret lub tylko część,  
a resztę przechować na później w niskiej temperaturze.

Aby zrobić więcej sałatki,  
wystarczy zwiększyć ilość składników  
proporcjonalnie do liczby osób.